

## *Menu Toussaint à 75€*

*Velouté de Châtaigne aux dés de foie gras de Canard poêlés*

\*\*\*

*Tendre roulé de sole aux champignons des sous-bois,*

*Sauce champagne*

\*\*\*

*Le coup de fraîcheur goût poire*

\*\*\*

*Mignon de Veau rôti, jus de Veau safrané aux écrevisses*

\*\*\*

*Délice onctueux chocolat noir et Butternut*



