

ORIGIN

R E S T A U R A N T

APÉRITIF

ENTRÉE au choix

Soupe à l'ail frais
avec œuf de poule cuit à basse température

Petits légumes et pousses de saison
accompagnés de foie gras mi-cuit, jambon,
gésiers de canard confits et menthe

Terrine de poireaux braisés
au thon et sauce *romesco* (+6 €)

PREMIER PLAT au choix

Sauté de tubercules au lard de porc ibérique
séché et à la truffe

Royale de chou-fleur au caviar
et aux noisettes (+6 €)

Calamars farcis de viande de *perol*
accompagnés de petits oignons et d'une sauce
épicée à l'encre de seiche

DEUXIÈME PLAT au choix

Joue de lotte aux gnocchis de pommes de terre,
échalotes rôties et faux-mousserons

Colin à la sauce verte, artichauts et palourdes
(+6 €)

Jarret d'agneau à la crème de morilles

Filet de bœuf Rossini (+6 €)

DESSERTS au choix

Pomme rôtie au four à braise
avec glace à la vanille et gelée de caramel

Gâteau au fromage blanc avec noix et miel

Mousse aux noisettes avec crémeux au chocolat
noir et glace à la crème

PETITS FOURS

Menu à 89 €

Menu dégustation avec accord mets-vins 134 €
(eau et cafés compris)

TVA comprise.