



## AVANT - PREMIÈRE

Bannock, beurre au miso et champignons

## ENTRÉES

Trempelette chaude aux noix de noyer noir et artichaut,  
crumble de noix caramélisées et huile d'aneth

&

Chèvre chaud en croûte de seigle torréfié, pavé de patate  
douce confite, salade de lentille au vinaigre nocturne

## PLATS PRINCIPAUX

Poulet de Cornouaille à la prune du verger, orge  
crémeuse, laque à la prune et vinaigre Renard, choux de  
Bruxelles en deux façons

&

Osso bucco de veau, ratatouille d'hiver, émulsion de  
pommes de terre et chorizo de la Ferme Moreau

&

Omble chevalier fumé, mini vol-au-vent, ketchup maison,  
chutney de betterave chioggia et salicorne

## DESSERT

MINI CRÈME BRÛLÉE À LA CITROUILLE ET  
ASSORTIMENT DE DESSERTS NYMARK



## **AVANT - PREMIÈRE**

Bannock, beurre au miso et champignons

## **ENTRÉES**

Trempelette chaude aux noix de noyer noir et artichaut,  
crumble de noix caramélisées et huile d'aneth

&

Salade de chou braisé, jambon cru de la Ferme Moreau,  
beurre de pomme et choucroute maison

## **AVANS LES PLATS PRINCIPAUX**

Chèvre chaud en croûte de seigle torréfié, pavé de patate  
douce confite, salade de lentille au vinaigre nocturne

## **PLATS PRINCIPAUX**

Poulet de Cornouaille à la prune du verger, orge  
crémeuse, laque à la prune et vinaigre Renard, choux de  
Bruxelles en deux façons

&

Longe de cerf à l'épinette blanche, raviole et betteraves  
rôties, gastrique à la camerise

&

Omble chevalier fumé, mini vol-au-vent, ketchup maison,  
chutney de betterave chioggia et salicorne

## **DESSERT**

**MINI CRÈME BRÛLÉE À LA CITROUILLE ET  
ASSORTIMENT DE DESSERTS NYMARK**