



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**