

## Formule Foy De Peyrault – 49 €

*Mise en Bouche, Entrée, Plat, Dessert*

### Entrées



Soupe à l'Oignon Destructurée **17 €**



L'Oeuf en Cuisson Parfaite, Espuma de Butternut **19 €**

Cromesqui d'Escargot, Crème de Sous-Bois **22 €**

Foie Gras de Canard à la Fève de Tonka & Amaretto, Condiment Pomme & Poire **24 € \***

### Plats



Saint Jacques Juste Snackées, Fondue de Poireau à la Vanille **25 €**

Saint Pierre, & Risotto d'Epeautre, Condiment Cébette & Bouillon de Coquillage **27 €**

Souris d'Agneau, Ecrasée de Pomme de Terre à la Cébette **26 €**

Filet de Boeuf, Déclinaison de Choux **30 € \***



Chou Farci **20 €**

Plateau de Fromages A.O.P. – **12 €**



### Desserts – 12 €



Cèpe en Trompe l'Oeil

Forêt Noire Revisitée

Chocolat à la Bière de la Brasserie de Bellefois

Le Soufflé au Grand Marnier, Sorbet Orange

*Supplément de 3 € pour les produits avec \**

**Origine des viandes :** Boeuf : Né, élevé et abattu en France – Agneau : Né, élevé et abattu en UE