

dates	gastronomie 27 €							l'Atelier des Sens 15€		
	amuses-bouche	entrées au choix		plats au choix		desserts au choix		entrée	plat	dessert
22-nov	Accras de morue aïoli / Merveilles	Soupe safranée de poisson	Croustillant de lisette snackée sauce mousseline safranée et germe d'ail	Gigue de chevreuil rôtie sauce grand Veneur carottes et oignons grelots glacés, fagot de haricots verts poitrine fumée	Filet de chevreuil en croûte de pomme de terre, sauce poivrade endives braisées et poêlée de champignons	Poire au vin en robe feuilletée	Beignet de poire sauce chocolat fumé glace à l'amande	Salade au jambon de montagne	Sole sauce normande, duo de riz	Crème renversée au caramel
29-nov	raviole de paleron braisé / nougat	Filet de saumon mariné citron vert Féroce d'avocat	Aumônière de chèvre et pommes caramélisées et pain d'épices	Matelote d'anguille Bourguignonne, pommes vapeur	Filet d'anguille frit tempura, Riz vénéré	Pudding aux raisins sabayon au banyuls	Sablé fleur de sel, caramel au beurre salé, poire pochée à la badiane, tuiles au miel	Po' boy à notre façon	Magret de canard flambé, sauce poivre vert, pomme	Pêche flambée façon Melba
6-déc	Sablé parmesan et emmenthal crème de chèvre tomates cerises fumées / Mini choux craquelin crème choc'olait passion	Quenelles de brochet, sauce Nantua	Quenelles d'huîtres à la Reine	Lotte à l'américaine Riz pilaf salsifis frais au beurre	Médaille de lotte sauce oseille courgette farcie rouget chorizo	Sabayon aux fruits rouges biscuit au sésame	Meringue chocolat aux fruits de saison glace chocolat noir marmelade d'agrumes	Rillettes de truite aux croûtons	Carré de caïon, gratin de crozets	Poire flambée au génépi ou à la Chartreuse
13-déc	Crousticrabe lait de coco et combawa / mendiant pistache	Bisque de homard garniture complémentaire	Terrine de saumon froide aux petits légumes sauce tourteau	Chapon rôti farci aux marrons poêlée de légumes oubliés jus de rôti	Poularde de Bresse farcie et roulée, poêlée garniture d'hiver sauce blonde au vin jaune	Bûche de Noël à la crème aux marrons cassis et whisky	Bûche mousse caramel cœur passion	L'assiette du pêcheur à pied	Moules marinières, pomme pommes Pont Neuf	Pommes flambées au Calvados au caramel au beurre salé