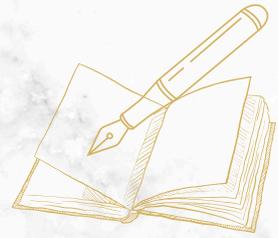


L'Autographe
BRASSERIE

Menu Festif

35 euros par personnes



NOS ENTRÉES

Foie gras mi cuit, figues rôties au vin rouge et sa brioche toastée

ou

Nougat de chèvre et truite fumée, perle de balsamique

ou

St jacques rôtie au beurre, crémeux de potimarron et huile de noisettes



NOS PLATS

Tournedos de veau en basse température, jus corsé aux saveurs de truffes, carottes rôties et gâteau d'amandine

ou

Cabillaud Cuit à l'unilatéral, mousseline de pomme de terre rattes et son jus demi-glace au romarin

ou

Ballotine de volaille jaune, sauce aux éclats de morilles et vin de paille, palet de polenta au parmesan



NOS DESSERTS

Délice vanille passion et son coulis de framboise

ou

Parfait glacé aux saveurs d'orange et tuile dentelle

ou

Tout autour du chocolat (sphère chocolat, terre de chocolat, crémeux chocolat et petit popcorn)

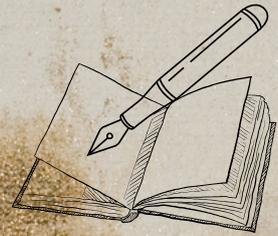


L'Autographe

BRASSERIE

Menu Festif

35 euros par personnes



NOS ENTRÉES

Foie gras mi cuit, figues rôties au vin rouge et sa brioche toastée

ou

Nougat de chèvre et truite fumée, perle de balsamique

ou

St jacques rôtie au beurre, crémeux de potimarron et huile de noisettes



NOS PLATS

Tournedos de veau en basse température, jus corsé aux saveurs de truffes, carottes rôties et gâteau d'amandine

ou

Cabillaud Cuit à l'unilatéral, mousseline de pomme de terre rattes et son jus demi-glace au romarin

ou

Ballotine de volaille jaune, sauce aux éclats de morilles et vin de paille, palet de polenta au parmesan



NOS DESSERTS

Délice vanille passion et son coulis de framboise

ou

Parfait glacé aux saveurs d'orange et tuile dentelle

ou

Tout autour du chocolat (sphère chocolat, terre de chocolat, crémeux chocolat et petit popcorn)

