

*Gerard
Piccioli*

JEUDI 16 OCT 20H



LE MENU CONCERT 49€

**L'oeuf bio poché, crème de Chanterelles,
champignons de Cussangy poêlés, petits croutons**

Ou

**Salade d'automne, mâche, pommes, noix, cromesquis
de Chaource, endives rouges, vinaigrette à l'ancienne
moutarde et huile de noix**



**Mijoté de noix de joue de porc au cidre, mousseline de
purée et pommes fruits rôties**

Ou

**Saumon cuit sur peau, jus réduit d'agrumes,
amandes torréfiées, légumes d'automne rôtis**



Mi-cuit chocolat praliné, coulis framboises citronnées

Ou

Tatin de poires rôties au miel et timut, crème d'Isigny