



## Les suggestions du Chef

### Clément Gallot

## Les suggestions du Chef

### Entrées

Terrine de foie gras de canard maison  
mi-cuit au Sauternes, brioche  
et chutney du moment 21,00 €

### Plats

Pêche de petit bateau cuite au beurre moussoux,  
oignons confits et dorés, pomme purée truffée,  
sauce au champagne 38,00 €

Filet de bœuf de l'Aubrac façon Rossini,  
sauce Périgieux, pommes Dauphine 43,00 €

### Dessert

Soufflé au Grand Marnier 13,00 €