

Menu d'automne

37 € LA FORMULE : UNE ENTRÉE, UN PLAT **OU** UN PLAT, UN DESSERT
43€ OU 49€ LE MENU : UNE ENTRÉE, UN PLAT, FROMAGE **ET/OU** DESSERT

LES ENTRÉE 15€

TERRINE DE GIBIER MAISON

pickles de légumes et compoté de pruneaux

OU

TARTARE DE THON AUX ZESTES DE CITRON VERT

sommités de choux fleurs au curry

LES PLATS 28€

SAINT-JACQUES POÊLÉES , MOUSELINE DE PANAI , SAUCE SOJA ET GINGEMBRE

émincé de choux chinois et pommes granny-smith

OU

FILET DE CERF CUIT ROSÉ, PURÉE DE PATATE DOUCE

sauce vin rouge aromatisée comme un vin chaud

Les spécialités de L'Autre Rive

46€ LA FORMULE : UNE ENTRÉE, UN PLAT **OU** UN PLAT , UN DESSERT
51€ OU 57€ LE MENU : UNE ENTRÉE, UN PLAT, FROMAGE **ET/OU** DESSERT

LES ENTRÉES 18€

FOIE GRAS AU NATUREL

compoté de coings, pain brioché maison

Accord met et vin: Coteaux de L'Aubance "domaine du matin calme" moelleux 8€

OU

AUMÔNIÈRES CROUSTILLANTES D'ESCARGOTS

beurre persillé

LES PLATS 36€

POULET DE BRESSE A.O.C

crème aux morilles, tuile au comté et noix, pommes de terre purée

Accord met et vin: Arbois (savagnin/chardonnay sous voile) 10cl domaine de La Pinte 8€

OU

GRENOUILLES FRAÎCHES EN PERSILLADES (SUPPLÉMENT 5€)

selon arrivage

OU

NOIX DE RIS DE VEAU BIEN RISSOLÉES

pleurotes et duxelle de champignon, émulsion crémeuse aux cèpes