

# **MENU TIPHAINE 72 €**

*Formule en 6 temps*

*Servi uniquement pour l'ensemble de la table*

*Served for all the table*

*"Les Prémices" : L'arbre - Le Végétal - Le Nid  
"The beginnings" : The Tree - The Végétale - The Nest*

**\*\*\*\***

## ***L'Entrée***

*Le Foie gras et la pomme / Duck liver and apple  
Chaud Froid en deux services / Pommes ... /  
Sorbet au cidre de la région  
Cold and Hot in two services / Apples ... / Local Cider sorbet*

## ***Le Poisson***

*Le Sandre / Pike Perch  
Cuisson vapeur / Cresson de Fontaine / Anguille fumée / Légumes de notre maraicher  
Steaming / Watercress / Smoked eel / Local Vegetables*

*La Balade Fraicheur / The Fresh ride*

## ***La Viande***

*Retour de Chasse / Return from hunting*

## ***Le Dessert***

*Le Café-Noisette / Hazelnut  
Caramel et vaporeux café / Glace noisette / Gavotte Cacao  
Caramel and Vaporious Coffee / Hazelnut Ice / Cacao Gavotte*

**\*\*\***

*Les douceurs de fin de repas / Sweetness*

*Accord mets et vins possible, demandez conseil à votre maître d'hôtel*