

Menu d'hiver

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 CANARD MAISON

noisettes et pistaches, pickles de légumes et compoté de figues

OU

EFFILOCHÉ DE CRABE

sommités de choux romanesco au curcuma et gingembre

LES PLATS 28€

SAINT-JACQUES POÊLÉES AUX ZESTES DE BERGAMOTES ET COULIS DE LANGOUSTINES

Mousseline douce de topinambours

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

Marmelade de clémentine, pain brioché maison façon pain d'épices

Accord met et vin: Coteaux de L'Aubance "domaine Lebreton" moelleux 8€

OU

AUMÔNIÈRES CROUSTILLANTES D'ESCARGOTS

beurre persillé

OU

6 HUÎTRES MARENNE OLÉRON

LES PLATS 34€

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