

# COCKTAILS

## COCKTAILS

POTION À MIXER PAR  
VOS SOINS



- JUS DE CITROUILLE  
Gin Tanqueray , sirop de  
citrouille aux épices, jus  
d'orange bio

- PUR FEU LIÉGEOIS  
Whisky Laphroaig, Ginger  
Beer Ardent (*avec pili-pili!*),  
bitter & herbe fumée

## 0° ALCOOL



The Botaniets, sirop de  
citrouille aux épices, jus  
d'orange bio

# MENU AUTUMN VIBES

## ENTRÉES

- BILL:

Crème de ricotta aux herbes, carottes braisées, vinaigrette de cornouilles

- BONBON DE GRAUP :

Lard fermier laqué au sirop d'épicéa, mousseline de patate douce

## PLATS

- SIRUIS :

Boeuf éffiloché, oignons confits, gâteau de maïs, sauce corsée aux fruits noirs, salade d'automne



- ASSIETTE D'HERMIONE :

Orecchiette, sauce onctueuse au butternut, noix, Mamé Vî Bleu (vache bio) ou crottin de chèvre, sauge frite

## DESSERT

ÉCLAIR DE FEU :

Pâte à choux, crème patissière, glace noisette, noisettes caramélisées

**DU 27 SEPT. AU 16 NOV.**

# FORMULES

2 SERVICES :

COCKTAIL + ENTRÉE  
+ PLAT

-----

COCKTAIL + PLAT  
+ DESSERT

45 €

3 SERVICES :

COCKTAIL + ENTRÉE  
+ PLAT + DESSERT

52€

LE COCKTAIL FAIT PARTIE DE  
L'EXPÉRIENCE MAGIQUE, C'EST  
POURQUOI IL VOUS EST D'OFFICE  
PROPOSÉ DANS LE MENU

*UNE VERSION SANS ALCOOL  
EST DISPONIBLE*