



**L'ATELIER**  
du Ry Ternel

**Javanais de foie gras, magret fumé et spéculoos**

Confiture d'oignons et compote de poires aux cinq épices

ou

**Melo cake de St Jacques et saumon fumé**

St Jacques grillée et vinaigrette façon Gravlax

ou

**Cannelloni de cabillaud et saumon**

Gratiné au parmesan et beurre blanc

ou

**Friand de veau et ris de veau fumé**

Crème aux cèpes

---

**Filet mignon de biche en croûte de sésame**

Gratin dauphinois et poêlée de légumes Jus aux airelles et framboises

ou

**Parmentier de canard confit**

Purée de patates douces, courgettes et Portobello Jus au poivre

ou

**Dos de cabillaud rôti au Sauternes et morilles**

Pommes grenailles, sauté d'épinards et pleurotes

ou

**Filet de sandre grillé sur peau**

Pomme duchesse, embeurré de choux et crevettes grises

---

**Douceur de cacahuètes chocolatées**

Brownie-Ganache et croustillant cacahuète-Caramel au beurre salé

ou

**Délice passion framboises**

Vanille-Framboises-Passion-mangue

ou

**Chausson de camembert**

Compotée de pommes et cannelle

Menu à 45€

Formule boissons à **15€**

Cocktail maison, ½ bouteille de vin, l'eau et le café