

# Menu du mois de décembre

Mille-feuilles de pommes rouges et pleurotes au sirop de vanille

ou

Biscuits salés au potimarron et dattes confites,  
coulis au miel d'acacia

Rivoli - Italie

Biscuit de langoustines au jus bisqué et courgettes à l'embeurrée

ou

Pastilla aux champignons des bois  
sur une mousseline de panais et jus aux figues

Chardonnay - Les Gîtes - Pays d'Oc - 2023

Filet de faisan et chicon parfumé à la cardamome,  
Cwens rôties et jus aux airelles

ou

Tarte de patates douces aux morilles  
et taboulé de chou-fleur aux carottes noires

Grenache - Les Gîtes - Pays d'Oc - 2022

Mini tartiflette de reblochon aux herbes et vin blanc

ou

Parfait crème de coco, farci à la mangue confite  
dans un chocolat croquant

50-65€ sans ou avec la sélection de vins (+15€ si concert)/café et thé 4€/alcool 8€

Réservation 0486 39 41 16 ou benoitcrespin21@gmail.com - Rue de l'Île 16a 4690 Boirs



Merci de nous prévenir en cas d'allergie quelconque  
Tous les plats proposés dans le menu peuvent être préparés  
pour une dégustation à domicile (sur commande)

Art Restaurant  
by La Cuisine du Futur  
Benoit Crespin