

MENU ÉVEIL DES SENS



AMUSE-BOUCHE

OMBLE CHEVALIER EN GRAVLAX

Espuma de sérac de chèvre et crème de cresson et framboises.

ou

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ

Crème de choux-fleurs et amandes torréfiées.

PAVÉ DE BAR

Palet de pommes de terre et potiron rôti, émulsion de châtaignes.

ou

CÔTE DE VEAU CUITE À BASSE TEMPÉRATURE

Ris de veau, carottes fanes rôties et oignons, sauce grand veneur.

PLATEAU DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS DE NOS REGIONS

Par Pierre Gay - Meilleur Ouvrier de France 2011.

ou

FAISSELLE

Coulis de fruits ou ciboulette et échalotes ou crème.

FRAMBOISE MEEKER

Mousse de fromage blanc citronné, croquant acidulé et sorbet verveine.

ou

BOULE NOISETTE

Streusel chocolat, crémeux praliné, gelée et sorbet poire.

MIGNARDISES

59,00

- Prix nets en euros -

Nous cuisinons avec des produits frais, veuillez donc nous excuser si certains plats venaient à manquer. Viande d'origine française
Pour les allergènes, nous vous prions de bien vouloir vous rapprocher du personnel,

