

MENU ÉVEIL DES SENS



AMUSE-BOUCHE

FOIE GRAS MI-CUIT

Céleri rave confit au foin, mandarines et son pain au seigle et noisette.

ou

SAINT-JACQUES GRILLÉES

Crème de brocolis, minestrone à la citronnelle et tuiles d'Agastache.

LOTTE EN FILET

Cuite au beurre d'agrumes, crème de topinambour et légumes d'hiver.

ou

AGNEAU CONFIT ET PRESSE COMME UN SOUS-BOIS

Effeillé de pommes de terre de nos régions et jus corsé.

ou

FILET DE BŒUF DE NOTRE REGION GRILLÉ

Carottes glacées, crème de sérac de chèvre et jus au cacao.

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.

POMME DE PIN

Mousse d'Arabica, praliné pécan en crémeux et sorbet sapin.

ou

MONT-BLANC

Mousse de châtaignes, marmelade et gelée de mandarines, pain d'épices et meringue en brisure.

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.

