

MENU Éveil des sens

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉES

Gravlax de bar † Émulsion de lait ribot fermenté, betteraves et orties

ou

Raviole de légumes d'hiver † Consommé de bœuf à l'oignon brûlé, sorbet chèvre et pollen

PLATS

Fera de nos lacs en filet † Jus de mandarine, poireau, potimarron et tuile d'agrumes

ou

Pigeonneau en ballotine † Et ses cuisses confites, salsifis et butternut

FROMAGES

Assiette de fromages frais et affinés de nos régions † Par Pierre Gay - Meilleur Ouvrier de France 2011

ou

Faisselle † Coulis de fruits ou ciboulette et échalotes ou crème

DESSERTS

Pomme de pin Gianduja † Insert mandarine, croquant aux amandes et sorbet châtaigne

ou

Disque de cacao grands crus † Hukambi (53%) en crémeux et Alpaco (66%) en ganache, sorbet vanille

MIGNARDISES

- Prix nets en euros -

Nous cuisinons maison à partir de produits frais, veuillez nous excuser si certains plats venaient à manquer.

Pour les allergènes, nous vous prions de bien vouloir vous rapprocher du personnel.