

MENU BISTRONOMIQUE

AUTOMNE

LES ENTRÉES

Ceviche de daurade aux agrumes.

Grenade. Fleur d'oranger. Amandes effilées. Huile de menthe.

Tartelette aux escargots de Bourgogne

Champignons en deux textures. Suprêmes de citron. Coulis végétal aillé.

Oeuf mollet mariné au café & Espuma foie gras

Champignons. Lard grillé.

Gnocchis de courge & Ajo blanco.

Poêlée forestière. Châtaignes grillées. Amandes torréfiées. Huile de persil.

Soupe à l'oignon & Toast brioché gratiné au comté

Fleur d'oignons brûlés. Jaune d'œuf confit.

LES PLATS

Ravioles de gambas & Bisque safranée flambée à l'armagnac

Oeufs de truite. Coriandre. Suprêmes de citron vert.

Poisson du jour & Sauce au fruit de la passion

Purée de courge. Panais frit. Champignons poêlés. Noisettes torréfiées.

Magret de canard & Sauce porto échalotes

Pomme de terre et figue en deux textures. Crèmeux de chèvre. Noisettes.

Agneau confit caramélisé au miel & Sauce blanche herbacée

Patate douce en deux textures. Amandes. Citron jaune. Tuile croustillante.

Travers de porc marinés au cidre & Sauce à l'ail noir.

Maïs en deux textures. Écorces d'agrumes confites. Salade fraîcheur.

Champignon du moment & Jus de mirabelles au cognac

Oeuf mollet mariné au café. Châtaignes grillées. Figue et raisin.

CHEF

Mathie

MENU BISTRONOMIQUE

AUTOMNE

LES FROMAGES

Option à 10€ par convive.

Vous pouvez également remplacer le dessert par un fromage.

Figues farcies au fromage de chèvre et lard grillé

Poudre de pain grillé. Salade frisée. Noix caramélisées.

Bâtonnet de comté pané

Espuma à la moutarde. Salade frisée vinaigrée. Olives noires.

Panna cotta au bleu de brebis

Coulis de cerise noire. Raisins. Poudre de pain grillé. Noisettes torréfiées.

Assiette de trois fromages locaux

Salade vinaigrée. Coulis de cerise noire. Fruits secs. Fruits de saison.

LES DESSERTS

Vous pouvez demander des suggestions de gâteaux.

Chocolat et Cacahuète

Mousse au chocolat. Cacahuètes en deux textures. Chantilly miel vanille.

Clémentine et Chocolat

Voile de café au lait. Mousse au chocolat. Clémentine en deux textures.

Menthe.

Châtaigne et Armagnac

Châtaignes en deux textures. Crème vanille et cannelle. Suprêmes d'orange.

Citron et Basilic

Tarte déstructurée au poivre timut. Chantilly au basilic.

Poire et Orange

Vin rouge épicé. Crème vanille et orange. Noix de pécan torréfiées.

Ananas et Noix de coco

Panna cotta coco. Ananas rôti au rhum. Chantilly au citron vert.