

Menu automne

BISTRONOMIQUE

LES ENTRÉES

Carpaccio de noix de Saint Jacques

Kiwi. Poudre de corail. Huile végétale à l'aneth

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.

Croquette d'effiloché de confit de canard et foie gras

Polenta crémeuse. Salade acidulée. Sauce porto échalotes.

Gnocchis et velouté de courge butternut & 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. Crémeux de chèvre. Noisettes torréfiées.

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 en deux textures & Jus de mirabelles au cognac

Oeuf mollet mariné au café, châtaignes grillées, figue et raisin.

Menu automne

BISTRONOMIQUE

LES FROMAGES

Option à 10€ par convive. Vous pouvez remplacer le dessert par un fromage.

Figues farcies au fromage de chèvre et lard grillé
Poudre de pain grillé. Salade frisée. Noix caramélisées.

Poire Farcie au gorgonzola
Roquette en deux textures. Raisins. Châtaignes grillées.

Bâtonnet de comté pané
Espuma à la moutarde. Salade frisée vinaigrée. Olives noires.

Espuma de brie de Meaux et poireau brûlé
Compotée de prunes épicée. Amandes torréfiées. Huile de roquette.

Panacotta au bleu d'Auvergne
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 également 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
Pana cotta coco. Ananas rôti au rhum. Chantilly au citron vert.