

MENU BISTRONOMIQUE

H I V E R

LES ENTRÉES

Carpaccio de noix de Saint Jacques et kiwi

Poudre de corail. Huile végétale à l'aneth.

Ceviche de daurade aux agrumes

Grenade. Fleur d'oranger. Huile de coriandre.

Oeuf mollet mariné au café & Espuma foie gras

Champignons. Lard grillé.

Croquette d'effiloché de confit de canard et foie gras

Polenta crémeuse. Sauce porto échalotes. Agrumes.

Soupe à l'oignon & Toast brioché gratiné au comté

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

LES PLATS

Ravioles de langoustines & 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. Noisettes torréfiées.

Magret de canard & Sauce porto échalotes

Pomme de terre en deux textures. Noisettes torréfiées.

Agneau confit caramélisé au miel & Sauce blanche herbacée

Patate douce. Amandes. Citron jaune.

Poitrine de porc marinée au cidre & Sauce à l'ail noir

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

Gnocchis de courge butternut & Ajo blanco

Poêlée forestière. Amandes torréfiées. Huile de persil.

CHEF
Mathieu

MENU BISTRONOMIQUE

H I V E R

LES FROMAGES

Option à 10€ par convive.

Vous pouvez également remplacer le dessert par un fromage.

Poire farcie au fromage de chèvre

Lard grillé. Roquette en deux textures. Noix de pécan torréfiées.

Bâtonnet de comté pané

Espuma à la moutarde. Pousse de moutarde rouge vinaigrée.

Panna cotta au bleu de brebis

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

Assiette de trois fromages locaux

Fruits de saison. Salade vinaigrée. Fruits secs.

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

Mousse au chocolat. Cappuccino. Clémentine en deux textures. Menthe.

Chocolat blanc et Kiwi

Panna cotta chocolat blanc. Déclinaison de kiwi. Menthe.

Pomme et Cidre

Fleur de pomme rôtie miel et cannelle. Caramel de cidre. Sarrasin torréfié.

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.

CHEF / Mathé