Découverte en dégustation des premières saveurs d'automne 2023

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives de la table

Mise en appétit,

Méli-mélo de haricots verts et tempura de moules au saté,
jaune d'oeuf confit au madère, vinaigrette au praliné et Xérès,
poudre d'olive taggiasche et cacahuète, condiment sardine

Shime saba de maquereau à la flamme,
houmous et salade de lentilles vertes du Puy, pastèque

Déclinaison de choux-fleurs : taboulé, grillé, pickles et croustillant,
condiment granny smith et raifort

Bar, déclinaison d'héliantis,
ravioles de champignons du moment, bouillon Hanoï.

Une petite Pause

Caille de chez Coffy, mais dans tous ses états,
cuisse confite façon tajine et son jus

Pré dessert

Variation autour de la mûre en différentes textures,
bonbon et sorbet au cèleri branche, crème vanillée.

Ou

Interprétation d'une île flottante, caramel, fève tonka.

Ce menu vous est proposé à 130 €

Le plateau de fromages affinés vous sera proposé avec un supplément de 8€.

Odeurs, Couleurs et premières Saveurs de l'automne 2023

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives de la table

Mise en appétit,

Méli-mélo de haricots verts et tempura de moules au saté,
jaune d'oeuf confit au madère, vinaigrette au praliné et Xérès,
poudre d'olive taggiasche et cacahuète, condiment sardine

Ou

Déclinaison de choux-fleurs : taboulé, grillé, pickles et croustillant,
condiment granny smith et raifort

Bar , déclinaison d'héliantis,
ravioles de champignons du moment, bouillon Hanoï.

Caille de chez Anthony Coffy et maïs dans tous ses états,
cuisse confite façon tajine et son jus

Ou

Porc noir de Bigorre de chez Pierre Sajous,
jus de cochon, girolles et coquillages, condiment abricots

Pré dessert

Variation autour de la mûre en différentes textures,
bonbon et sorbet au cèleri branche, crème vanillée.

Ou

Interprétation d'une île flottante, caramel, fève tonka.

Ce menu vous est proposé à 98 €

Le plateau de fromages affinés vous sera proposé avec un supplément de 8€.

PLAISIR GOURMAND

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives de la table

Mises en appétit,

Shime saba de maquereau à la flamme,
houmous et salade de lentilles vertes du Puy, pastèque

Ou

Déclinaison de chou-fleurs, condiment granny smith et raifort

Bar, déclinaison d'héliantis,
ravioles de champignons du moment, bouillon Hanoï.

Ou

Cannette « excellence » de chez Miéral au poivre de Voatsiperifery,
la cuisse en croque, adaptation d'une Mourtayrol.
boule d'or revenu au beurre d'orange et cigare d'oignon senteur de cumín

Pré dessert

Variation autour de la mûre en différentes textures,
bonbon et sorbet au cèleri branche, crème vanillée.

Ou

Interprétation d'une île flottante, caramel, fève tonka.

Ce menu vous est proposé à 72 €

Le plateau de fromages affinés vous sera proposé avec un supplément de 8€.