

## Découverte en dégustation des Saveurs de l'automne 2020

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

Mise en appétit,

Pressé de Foie gras et  
Ombre Thymalus des eaux vives de Chanteuges légèrement fumé,  
pickles et toast brioché.

---

Différentes textures de Céleri,  
Tombée de champignons, chips et émulsion de sarrasin et condiment d'ail noir.

---

Barbue cuite sur l'arête,  
Déclinaison de chou-fleur, sauce houblonnée et Grenobloise.

---

Une petite Pause

---

Lièvre à la Royal en deux services,  
Châtaignes et nuage de pomme de terre.

Ou

Beignets de Saint Jacques contisés au jambon Bellota,  
Courges, et crème de barde.

---

Pré dessert

---

Ille flottante revisitée :  
meringue en deux textures, caramel onctueux, crème glacée vanille.

Ce menu vous est proposé à 110€

Le plateau de fromages secs vous sera proposé avec un supplément de 5€.