

Odeurs, Couleurs et Saveurs de l'Automne 2020

Mise en appétit,

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

Ou

Cèpe rôti,
Raviole de persillade, et son consommé de champignons.

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

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

Brioche perdue et citron jaune,
glace à la bière Vellavia et émulsion à la levure.

Ou

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

Ce menu vous est proposé à 82 €

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

PLAISIR GOURMAND

Mises en appétit,

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

Thonine et sa bouille safranée,
tombée de fenouil et salade d'algues.

Filet mignon de veau de lait fermier du marché de Costaros,
tendron braisé au jus, légumes du moment

Pré dessert

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

Ou

Brioche perdue et citron jaune,
glace à la bière Vellavia et émulsion à la levure.

Ce menu vous est proposé à 72 €

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

Ce menu peut vous être proposé pour 58€ du mercredi au vendredi inclus, avec :

Mise en appétit, foie gras, poisson ou viande, dessert