

## Découverte en dégustation des Saveurs de l'Été 2021

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

Mise en appétit,

Pressé de Foie gras et  
Ombre Thymalus légèrement fumé, pickles et toast brioché.

---

Tomate noire de Crimée, sorbet au poivre de Szechuan,  
coulis de cresson et espuma de Chabrirou.

---

Ombre Alis servi confit,  
Fenouil, huile de verveine et sauce mousseuse à l'aspérule odorante de nos sous-bois.

---

Une petite Pause

---

Pièce noble de boeuf grillée,  
queue croustillante, déclinaison de courgettes, jus au vin de Syrah.

---

Pré dessert

---

Alliance de Citron et Mélisse,  
Fraises fraîches, glace au Miel.

Ce menu vous est proposé à 110€

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