

Odeurs, Couleurs et Saveurs de l'Automne 2021

Mise en appétit,

Céviché de Truite d'Ardes-sur-Couze au piment d'Espelette,
condiments avocat et tarama, herbes et beignet de moule au saté.

Ou

Cèpe rôti,
Bonbon d'Huître, persillade, et condiment cacahuète.

Rouget et sa bouille safranée,
Différentes textures de Potimarron.

Pigeon Mieral : suprêmes et cuisses,
Epeautre façon pilaf, condiment datte et tamarin.

Ou

Lièvre à la Royal en deux services,
Mille feuilles de Butternut.

Pré dessert

Autour de la Figue,
parfum de cannelle.

Ou

Poire pochée Earl grey,
parfait à la noix de coco et coulant au chocolat

Ce menu vous est proposé à 85 €

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

PLAISIR GOURMAND

Mises en appétit,

Velouté de Moules de la Baie du Mont St Michel,
Trompettes, tagliatelles de seiche.

Ombre Thymalus,

Endive braisée au petit lait, poutargue, sauce au beurre noisette et condiment d'orange.

Suprême de Pintade fermière, et cuisse braisée,

Déclinaison d'Héliantis, pistache et crème aux herbes de notre jardin aromatique.

Pré dessert

Poire pochée Earl grey,

parfait à la noix de coco et coulant au chocolat

Ou

Pomme Tatin, crème onctueuse de cassis
et Arlette au sarrasin.

Ce menu vous est proposé à 75 €

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, Velouté de Moules, Poisson ou Viande, Dessert