

## Découverte en dégustation des Saveurs du Printemps 2022

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

Mise en appétit,

Cœur de laitue braisée,  
blette, croustillant sarrazin et condiments pignon de pin.

---

Verpes de Bohème, cuisses de grenouilles,  
coulis de cresson et wasabi.

---

Saumon des eaux vives de Chanteuges servi confit,  
freekeh, beurre blanc au sésame noir, échalote.

---

Une petite Pause

---

Pièce noble de bœuf « Fin gras du Mézenc » grillée,  
la joue servie confite, béarnaise et pomme darphin.

---

Pré dessert

---

Alliance d'agrumes, carotte, et lait d'amande, sorbet Mojito.

Ou

Différentes textures de chocolat,  
chantilly au grué de cacao et glace Whisky.

Ce menu vous est proposé à 110 €

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