

Découverte en dégustation des Saveurs de l'Automne 2022

Une surprise du chef se glissera dans votre menu

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

Mise en appétit,

Carpaccio de St Jacques sur sa fine gelée de céleri branche,
crème aigrette, agrumes, langue d'oursin et condiment de mangue épicé.

Cèpe rôti,

Bonbon d'Huître, persillade, et condiment cacahuète.

Rouget et sa bouille safranée,

Endive braisée au petit lait, poutargue.

Barbue cuite sur l'arête,

Déclinaison de chou-fleur, sauce houblonnée.

Une petite Pause

Suprême de Pintade fermière, et cuisse braisée,
Déclinaison d'Héliantis, cazette et écume de café.

Ou

Lièvre à la Royale en deux services,

Salsifis et Betterave.

Pré dessert

Dans l'esprit d'un Mont Blanc,

meringue légère, crème vanillé, marrons glacés et sorbet cassis.

Ou

Fondant au chocolat et sa tuile au grué de cacao,

Anglaise au café et sorbet de Cacao.