

Les odeurs et couleurs de l'Automne 2022

Une surprise du chef se glissera dans votre menu

Mise en appétit,

Cèpe rôti,

Bonbon d'Huître, persillade, et condiment cacahuète.

Ou

Carpaccio de St Jacques sur sa fine gelée de céleri branche,

crème aigrette, agrumes, langue d'oursin et condiment de mangue épicé.

Barbue cuite sur l'arête,

Déclinaison de chou-fleur, sauce houblonnée.

Lièvre à la Royale en deux services,

Salsifis et Betterave.

Ou

Suprême de Pintade fermière, cuisse braisée,

Déclinaison d'Héliantis, cazette et écume de café.

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.

PLAISIR GOURMAND

Mises en appétit,

Cèpe rôti,

Bonbon d'Huître, persillade, et condiment cacahuète.

Ou

Carpaccio de St Jacques sur sa fine gelée de cèleri branche,

crème aigrette, agrumes, langue d'oursin et condiment de mangue épicé.

Rouget et sa bouille safranée,

Endive braisée au petit lait, poutargue.

Ou

Suprême de Pintade fermière, et cuisse braisée,

Déclinaison d'Héliantis, cazette et écume de café.

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.