

# 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,

Céviché de Truite au piment d'Espelette,  
condiments avocat et tarama, boulgour et ris d'agneaux au beurre d'anchois.

-----  
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

Agneau de nos plateaux,

Barigoule de girolles et coquillages, pommes grenailles.

-----  
Pré dessert

-----  
Autour de la figue, praliné de pistache et sorbet réglisse.

Ou

Tartelette de Melon,

pesto d'estragon et glace amande.

Ce menu vous est proposé à 120 €

Le plateau de fromages affinés vous sera proposé avec un supplément de 8€.

# 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

Céviché de Truite au piment d'Espelette,

condiments avocat et tarama, boulgour et ris d'agneaux au beurre d'anchois.

---

Barbue cuite sur l'arête,

Déclinaison de chou-fleur, sauce houblonnée.

---

Agneau de nos plateaux,

Barigoule de girolles et coquillages, pommes grenailles.

Ou

Suprême de Pintade fermière, et cuisse braisée,

Déclinaison d'Héliantis, cazette et écume de café.

---

Pré dessert

---

Autour de la figue, praliné de pistache et sorbet réglisse.

Ou

Tartelette de Melon,

pesto d'estragon et glace amande.

Ce menu vous est proposé à 90 €

Le plateau de fromages affinés vous sera proposé avec un supplément de 8€.

## PLAISIR GOURMAND

Mises en appétit,

Cèpe rôti,

Bonbon d'Huître, persillade, et condiment cacahuète.

Ou

Céviché de Truite au piment d'Espelette,

Condiments avocat et tarama, boulgour et ris d'agneaux au beurre d'anchois.

---

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

---

Autour de la figue, praliné de pistache et sorbet réglisse.

Ou

Tartelette de Melon,

pesto d'estragon et glace amande.

Ce menu vous est proposé à 68 €

Le plateau de fromages affinés vous sera proposé avec un supplément de 8€.