

Odeurs, Couleurs et Saveurs du Printemps 2022

Mise en appétit,

Mousserons des prés, coquillages et leur nage en écume,
coulis de cresson.

Ou

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

Saumon des eaux vives de Chanteuges servi confit,
orge de printemps, beurre blanc au sureau.

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

Ou

Caille de chez Pierre Duplantier,
jus de tajine, condiment cassis

Pré dessert

Différentes textures d'Abricot,
Gianduja, Amande et Sorbet citron gingembre.

Ou

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

Ce menu vous est proposé à 88 €

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

PLAISIR GOURMAND

Mises en appétit,

Cœur de Sucrine braisée,

Crème de blette, croustillant sarrazin et condiments pignon de pin.

Lieu jaune de ligne,

Fenouil en déclinaison, fleurette au yuzu, condiment curcuma, croustillant de riz

Filet mignon de Veau de Costaros,

Artichaut poivrade en mousseline, chips et garni de sa barigoule,
pâte de pistache à la moutarde de Charroux

Pré dessert

Différentes textures de chocolat,

chantilly au grué de cacao et glace Whisky.

Ou

Alliance de fraise et de citron jaune, glace au sésame noir.

Ce menu vous est proposé à 75 €

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

Ce menu peut vous être proposé pour 58€ du mercredi au vendredi inclus, avec :

Mise en appétit, sucrine, poisson ou viande, dessert au choix