

Découverte en dégustation des Saveurs de l'Été 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,

Méli-mélo de haricots verts et tempura de moules au saté,
jaune d'œuf confit au madère, vinaigrette au praliné et Xérès,
poudre d'olive taggiasche et cacahuète, et condiment sardine.

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

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

Saumon des eaux vives de Chanteuges servi confit,
Crèmeux de roquette, sauce à l'aspérule odorante.

Une petite Pause

Agneau de nos plateaux,
Barigoule de girolles et coquillages, pommes grenailles.

Ou

Caille de chez Anthony Coffy,
Épeautre façon pilaf, jus de tajine et condiment cassis

Pré dessert

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

Ou

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

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'été 2022

Une surprise du chef se glissera dans votre menu

Mise en appétit,

Méli-mélo de haricots verts et tempura de moules au saté,
jaune d'œuf confit au madère, vinaigrette au praliné et Xérès,
poudre d'olive taggiasche et cacahuète, et condiment sardine.

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,
Crèmeux de roquette, sauce à l'aspérule odorante.

Agneau de nos plateaux,
Barigoule de girolles et coquillages, pommes grenailles.

Ou

Caille de chez Anthony Coffy,
jus de tajine, condiment cassis

Pré dessert

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

Ou

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

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,

Méli-mélo de haricots verts et tempura de moules au saté,
jaune d'œuf confit au madère, vinaigrette au praliné et Xérès,
poudre d'olive taggiasche et cacahuète, et condiment sardine.

Ou

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

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

Ou

Caille de chez Anthony Coffy,
jus de tajine, condiment cassis

Pré dessert

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

Ou

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

Ce menu vous est proposé à 68 €

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