

Découverte en dégustation des Saveurs de la fête des Pères 2022

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.

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

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

Une petite Pause

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

Ou

Pigeon Mieral : suprêmes et cuisses,
Epeautre façon tajine, condiment de mangue épicé.

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 115 €

Le plateau de fromages affinés vous sera proposé avec un supplément de 5€.

Odeurs, Couleurs et Saveurs de la fête des Pères 2022

Mise en appétit,

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

Ou

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

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

Pigeon Mieral : suprêmes et cuisses,
Epeautre façon tajine, condiment de mangue épicé.

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 88 €

Le plateau de fromages affinés vous sera proposé avec un supplément de 5€.