

Composer votre menu en choisissant :

Une Entrée

Un Plat

et

Un Dessert

Ce menu vous est proposé à 58 €

Mise en appétit,

Pressé de Foie gras et  
Ombre Thymalus des eaux vives de Chanteuges légèrement fumé,  
pickles et toast brioché.

Ou

Différentes textures de Céleri,  
Champignons, chips et émulsion de sarrasin et condiment d'ail noir.

Ou

Cèpe rôti,  
Raviole de persillade, et son consommé de champignons.

-----  
Thonine et sa bouille safranée,  
tombée de fenouil et salade d'algues.

Ou

Filet mignon de veau de lait fermier du marché de Costaros,  
tendron braisé au jus, légumes du moment.

Ou

Lièvre à la Royal en deux services,  
Châtaignes et nuage de pomme de terre. (supplément 8€)

-----  
Pré dessert

-----  
Ile flottante revisitée :  
meringue en deux textures, caramel onctueux, crème glacée vanille.

Ou

Brioche perdue et citron jaune,  
glace à la bière Vellavia et émulsion à la levure.