

Les saveurs de l'automne 2015

Mise en appétit,

Composé gourmand de poule faisane et foie gras,
petits raisins et verjus, tuile aux noix.

Ou

Le retour du trio de coquillages (palourdes, coques et moules)
écume de la mer soulignée par une touche d'Espelette textures de butternut.

Filet d'ombre d'Auvergne à la salamandre,
sabayon à la cameline bio,
vaporeux de thym citron et quinoa au caviar d'agrumes.

Perdreau rouge sauvage rôti sur le bateau et servi en filets, poêlée de fruits de saison,
fondue de légumes à la feuille de céleri, crumble de cuisses aux noisettes fraîches.

Ou

La royale de lièvre de chasse nappée d'une traditionnelle sauce civet,
chips et purée de panais, duxelle de champignons et condiments kimchi.

Ou

Saint Jacques de Port en Bessin juste dorées,
cueillette de champignons et légumes d'automne, sabayon à l'échalote et agrumes sudachi.

Les fromages affinés

En attendant le dessert

Le coing dans tous ses états : confit, poché sur une fine croustade, sorbet.....

Ou

La poire louise bonne pochée et crue, **l'hibiscus** en gelée et granité,
sorbet poire et williamine dans un cigare de chocolat ;

Ou

Mariage sur le pont de :

la betterave rouge : en espuma et gorgée de sucre,
avec le citron confit : sorbet et écume
farandole de meringue, glace vanille et poivre du Kérala.

Ce menu vous est proposé à 75 €

PLAISIR GOURMAND

Mises en appétit,

Coq en pâte au vin d'Auvergne et foie gras,
condiments au vin rouge et palets de fine gelée.

Lotte de rivière comme un gâteau moelleux,
orge perlé Bio et écume mousseuse de crustacés retour d'Asie.

Veau de lait fermier du marché de Costaros rôti et fondant :
gnocchis de châtaignes, palets de légumes façon florentine,
jus à la Française.

Les fromages affinés

Pré dessert

Variation autour de l'ananas :

la tranche rôtie et caramélisée sur un biscuit basque, carpaccio ,
glace vanille au poivre de Kérala et délicate espuma d'un lait de coco.

Hors week-end, le menu « Petit Plaisir »:

Mise en appétit,

Coq en pâte,

Lotte de rivière comme un gâteau moelleux,

Assiette de 3 fromages de pays ou faisselle fermière

pré-dessert,

Dessert

« Les saveurs de l'automne 2015 en dégustation »

Servis en portions légères pour l'ensemble des convives de la table.

Mise en appétit,

Composé gourmand de poule faisane et foie gras,
petits raisins et verjus, tuile aux noix.

Le retour du trio de coquillages (palourdes, coques et moules)
Embruns soulignés par une touche d'Espelette, textures de butternut

Filet d'ombre d'Auvergne à la salamandre,
sabayon à la cameline bio, écume de thym citron et quinoa au caviar d'agrumes

Une petite pause

Le demi perdreau rouge sauvage rôti sur le bateau et servi en filets,
poêlée de fruits de saison
fondue de légumes à la feuille de céleri, crumble de cuisses aux noisettes fraîches

Les fromages affinés.

En attendant le dessert.

Variation autour de l'ananas :

la tranche rôtie et caramélisée sur un biscuit basque, carpaccio,
glace vanille au poivre de Kérala et délicate espuma d'un lait de coco.

Poire pochée et crue, hibiscus en gelée et granité,
sorbet poire et williamine dans un cigare de chocolat.

Ce menu vous est proposé à 98 €