

Odeurs, Couleurs et Saveurs de l'Automne 2020

Mise en appétit,

Différentes textures de Céleri,

Tombée de champignons, chips et émulsion de sarrasin et condiment d'ail noir.

Ou

Tosa-mi de Boeuf,

Bonbon d'huître, houmous de lentille et sorbet Prune.

Barbue servie confite,

Déclinaison de chou-fleur, sauce houblonnée et Grenobloise.

La caille impériale Miéral : suprêmes et cuisses,

jus d'un Tajine, abricots rôtis, amandes fraîches et épeautre façon pilaf.

Ou

Le Cochon Capelin, coquillages, barigoule de girolles du Haut Allier,
pommes grenailles, jus de cochon, condiment framboise et argousier.

Pré dessert

Brioche perdue et citron jaune,

glace à la bière Vellavia et émulsion à la levure.

Ou

Île flottante revisitée :

meringue en deux textures, caramel onctueux, crème glacée vanille.

Ce menu vous est proposé à 82 €

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

PLAISIR GOURMAND

Mises en appétit,

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

Daurade Royale et sa bouille safranée,
tombée de fenouil et salade d'algues.

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

Pré dessert

Ille 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.

Ce menu vous est proposé à 72 €

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

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

Mise en appétit, foie gras, poisson ou viande, dessert