

« Les saveurs du printemps 2019 en dégustation »

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

Mise en appétit,

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

Fricassée de morilles « Verpe de Bohème »,
petits pois primeurs, émulsion de Wasabi

Tronçon de filet de sole snacké,
sabayon gingembre, condiment cajou

une petite pause

Pièce noble de boeuf « fin gras du mézenc » grillée,
la queue en effilochée au foie gras
pomme de terre sous la cendre, condiment échalote et jus au vin de Syrha .

Les fromages affinés.

Pavlova revisitée,
meringues, parfait glacé à la passion,
ananas et coriandre en coulis, carpaccio d'ananas, sorbet coco

Tarte soufflée au chocolat ,
caramel et glace à la fève Tonka

Ce menu vous est proposé à 105 €