

LE MENU DECOUVERTE

Entrée-Plat-Dessert 60€
Plateau de Fromages 17€

LES ENTREES

LES CHAMPIGNONS

Tartelette de champignons forestiers,
Pickles et glace aux champignons de Paris,
Emulsions de champignons et d'ail

LE FENOUIL,

Fenouil rôti,
Crème de poires poêlées au miel au miel du village,
Fourme d'Ambert et Aneth

LES PLATS

NOIX DE COQUILLES SAINT JACQUES ET GAMBAS,
Dans une bisque de Homard et petits légumes du moment

LE FILET MIGNON,

Filet Mignon de porc et poitrine fumée, Crème de Comté,
Emulsion de Butternut et noix, Gnocchi de Butternut

LE PLATEAU DE FROMAGES OU LES DESSERTS

LES AGRUMES

Tuile aux agrumes garnie d'une ganache d'oranges et de clémentines,
Yuzu, Citron vert et Mandarine en fines gelées,
Crème et Glace pistache

LA POIRE ET LE CHOCOLAT

Crumble, fondant et tuile au chocolat,
Crème montée à la poire, Coulis et Sorbet poire

LA NOISETTE

Noisette en trompe l'œil, Crumble de pistaches,
Coulis de chocolat Guanaja et noisette et meringue croustillante

Nous utilisons du papier 100% recyclé

Nous restons à votre écoute en cas d'intolérance et d'allergies
Toutes nos viandes sont d'origines Françaises
Prix nets en euros, TVA et service inclus



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS