

LE MENU NATURE

Menu à 55€

POUR COMMENCER

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

LES CHOSES SERIEUSES

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

LE PLATEAU DE FROMAGES

LES GOURMANDISES

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

Prix nets en euros, TVA et service inclus



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS