

LE CHEVERNY

MENU GASTROLATRE

BOUCHEE - ENTREE - PLAT - DESSERT

LES PREMICES **LA MISE EN BOUCHE DE LA MAISON**

ENTREE AU CHOIX

Foie gras de canard mi-cuit au Grand Marnier,
marmelade de clémentine, grué de cacao et pain d'épices maison.

Sulfite / Alcool / Lactose / Gluten / 4 épices

Noix de coquilles Saint-Jacques snackées, poireaux rôtis et bavaroise, mayonnaise à
la sauce Hoisin et vinaigrette, crumble à l'encre de seiche.

Lactose / Œuf / Gluten / Poisson / Vinaigre

PLAT AU CHOIX

Suprême de pigeon laqué au miel et cuisse confite, crumble aux pignons de pin,
étuvée de fenouil et crème de polenta, sauce diable.

Lactose / Sulfite / Vinaigre / Céleri / Gluten

Crevettes sautées au beurre acidulé et à l'ail rose, purée de pois cassés
et gnocchis de pomme de terre, bisque fumée et maïs en tempura.

Lactose / Œuf / Gluten / Crustacés / Poisson / Ail

Ris de veau à la crème et aux morilles, macaroni maison et jus de veau.

Gluten / Œuf / Lactose / Céleri

DESSERT AU CHOIX

Paris-Brest, confit de cassis, ganache montée à la crème d'amande, amandes
sablées.

Gluten / Fruits à coque / Lactose / Œuf / Gélatine animale de bœuf

Tarte Baileys chocolat, crumble chocolat, tuile caramel chocolat, banane
caramélisée.

Lactose / Œuf / Sulfites / Gélatine animale de bœuf / Gluten / Fruits à coque

Entremets jasmin, litchi et pamplemousse, croquant praliné.

Gluten / Fruits à coque / Lactose / Œuf / Sulfites / Gélatine animale de bœuf

L'assiette de fruits frais de saison.