

MENU GASTROLATRE A 46,00 €
AMUSE BOUCHES - ENTREE - PLAT - FROMAGES OU DESSERT
« CULTE PASSIONNE DE LA BONNE CHERE »

LES PREMICES MISES EN BOUCHE DE LA MAISON

ENTREE AU CHOIX :

Le foie gras de canard des Monts de Blond au Porto, gelée pêche-menthe, pickles de pêches, filet mignon de porc séché et réduction au Porto.

/ Sulfites / Porc /

Le tartare de thon, combava, huile de sésame et salicornes, guacamole, pamplemousse et jeunes pousses de roquette.

/ Poisson / Lactose / Sésame / Fruits à coques / Moutarde /

PLAT AU CHOIX :

La côtelette d'agneau en viennoise persillée, mini ratatouille, coulis de poivrons, palet de polenta au thym et jus d'agneau.

/ Gluten / Soja / Céleri /

Les ris de veau à la crème et aux morilles, spaghettis maison et jus de veau.

/ Gluten / Œuf / Lactose / Céleri /

Le filet de daurade, salade chaude de quinoa, haricots verts, ananas et sésame noir, mousseline d'oignons au café et la vinaigrette émulsionnée.

/ Poisson / Œuf / Lactose / Sésame /

ASSORTIMENT DE FROMAGES OU DESSERT :

Sélection de fromages, assiette de 5 morceaux (env. 70grs), chutney et salade du moment. Ou le dessert de la maison, à choisir en début de repas, se référer à la carte des desserts.

/ Gluten / Œuf / Lactose / Arachide / Fruits à coques /

L'entremet fondant au pain d'épices et à la vanille, melon confit au romarin, pétales soufflés au chocolat blanc Valrhona Opalys 33%.

Le moelleux au chocolat noir Valrhona Guajana 70%, praliné pistache, framboises et confit de framboises acidulé, crème onctueuse pistache.

La mousse rhubarbe, rhubarbe pochée à la grenadine, financier amande amère, confit de fraises.

La tarte citron jaune à la rose, marmelade litchi-rose-citron, meringue croquante.

L'assiette de fruits frais de saison.

LE CHEVERNY