

MENU GASTRONOME A 34,00 €
AMUSES BOUCHE - ENTREE - PLAT - FROMAGES OU DESSERT

LES PREMICES MISES EN BOUCHE DE LA MAISON

ENTREE AU CHOIX :

ENTREE 1 : Œuf parfait, crème de chou-fleur au parmesan, pancetta grillée et amandes torréfiées.

ENTREE 2 : Maquereau, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne et au citron, asperge verte, croûtons aillés et pickles de carottes.

PLAT AU CHOIX :

PLAT 1 : Volaille des Monts de Blond en croûte, champignons boutons rôtis et purée de pommes de terre, oignons blancs confits et jus de veau.

PLAT 2 : Cabillaud mariné, gastrique aux agrumes et au soja, carottes fanes et mousseline de carottes à l'orange et shiitakes.

L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINES :

Sélection de fromages, assiette d'environ 70 grs et la salade du moment.

OU LE DESSERT :

DESSERT 1 : Finger Bailey's, chocolat Guajana grand cru.

DESSERT 2 : Financier en dés aux quatre épices, mousse légère pistache, crème anglaise à la vanille.

DESSERT 3 : Pavlova, fraise et rhubarbe, ganache montée à la vanille

DESSERT 4 : Tarte abricots pochés au romarin, chocolat blanc Ivoire, sauce caramel.

DESSERT 5 : L'assiette de fruits frais de saison.
