

MENU GASTRONOME A 36,00 €
AMUSE BOUCHES - ENTREE - PLAT - FROMAGES OU DESSERT

LES PREMICES MISES EN BOUCHE DE LA MAISON

ENTREE AU CHOIX :

La goujonnette de volaille panée des Monts de Blond,
sauce miel-curry, salade de légumes croquants.

/ Lactose / Gluten / Sésame / Fruits à coques /

La tomate mozzarella revisitée,
tomates en gelée et en carpaccio, mousse de Burrata fumée et
chiffonnade de jambon cul noir, pesto et toast de pain aux olives.

/ Œuf / Lactose / Porc / Gluten / Céleri /

PLAT AU CHOIX :

Le pavé de bœuf de race Limousine,
petits pois, échalotes, lardons et sucrines, mousseline de carottes et jus
de veau.

/ Porc / Gluten / Céleri /

L'espadon grillé,
caviar d'aubergines, wok de légumes de saison et sauce vierge.

/ Poisson / Céleri /

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

- Prix net TTC TVA à 10% -