

MENU GASTROLATRE A 47,50 €
AMUSE BOUCHES - ENTREE - PLAT - FROMAGES OU DESSERT
« CULTURE PASSIONNEE 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 naturel,
brioche mousseline, chutney et gelée de yuzu.

Gluten / Œufs / Lactose

Les Saint-Jacques melba,
crème de chou-fleur au comté, vinaigrette de jus de veau aux œufs de truite.

Gluten / Crustacés / Mollusque / Lactose

PLAT AU CHOIX :

La caille désossée, en deux façons ; gâteau de pomme de terre et purée de
topinambour, granola et jus de veau au vinaigre de framboise.

Gluten / Cèleri / Lactose

L'aile de raie à la grenobloise,
croustillant de risotto et crème de potiron fumée.

Gluten / Poisson / Lactose

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

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

Le Baba à la Gauloise, crème montée vanille, suprêmes d'orange,
honeycomb.

Le New-York cheesecake aux notes de citron vert, dacquoise noix de
coco, ganache montée à la vanille, fruits exotiques.

La mousse au chocolat noir Valrhona 70%, croustillant praliné,
compotée de mûre, sauce chocolat.

La tarte pomme, vanille et caramel, aux pommes AOC du Limousin,
riz soufflé au chocolat Ivoire Valrhona.

L'assiette de fruits frais de saison.