



Menu Découverte de L'Été

pour se familiariser avec la cuisine du moment

44 Euros

Moment d'Amusement



A choisir...

Langoustines cuites à la Plancha
Pousses d'Épinards et Compote de Piperade
Sauce aux Agrumes et au Limoncello

Escalope de Foie Gras de Canard du Périgord
Mousseline de Topinambours, Oeuf de Poule de Bresse
Panaïs, Chips de Radis Noir

Feuilletés de Ris de Veau aux Asperges Vertes
Sauce au Vin Jaune et aux Morilles



Dos de Cabillaud cuit sur la Peau
Jus de Volaille en parfum d'Huile d'Olive de Gorbio
Purée de Pommes de Terre à la Tapenade

Tournedos de Charolais cuit à la Plancha, Sauce au Vin à la Moutarde Violette
Fricassée de Champignons et Râpée Morvandelle

Mignon de Veau cuit en Cocotte, Sauce au Ratafia d'Jrancy
Râpée Morvandelle et Échalotes Confites



Nos Fromages du Terroir frais et affinés



Tartelette Exotique au Chocolat Blond Valrhona
Sorbet aux Fruits de la Passion,, Coulis Exotique au Poivre de Timut

Feuillantine à la Fraîse Gariguettes en Mousseline de Noix de Coco
Sorbet Maison au Thym-Citron du Jardin

Sablé à l'Ananas et à la Vanille Bourbon, Crèmeux à la Pistache de Sicile
Sorbet Maison à l'Ananas, Caramel au Poivre de Séchouan