

Menu d'automne

ENTRÉES

TERRINE MAISON, PICKLES GRAINE DE MOUTARDE, MIZUNA

FLAN DE MAÏS, COULIS DE POIVRONS GRILLÉS, CRESSON DE FONTAINE

ESCABÈCHE DE MAQUEREAU, CRÈME AIGRE, PAIN DE SEIGLE, SALADE DE MOUTARDE

PLATS

POULET RÔTI, SAUCE À L'ESTRAGON, POMMES DE TERRE AU FOUR, JEUNES CAROTTES

LÉGUMES DE SAISON RÔTIS AU MISO, JEUNES OIGNONS, HARICOTS BLANCS, OIGNONS FRITS

ANGUILLE DE MER EN QUENELLE, LAIT BATTU, HUILE D'ANETH, POMME DE TERRE RATTE

DESSERTS

LE TOUT CHOCOLAT, SORBET CACAO SORBET ORANGE SANGUINE, MERINGUE CERFEUIL, CHANTILLY À L'ANIS ÉTOILÉ

Menu d'hiver

ENTRÉES

TERRINE DE GIBIER, CONFIT DE CHICO, CROQUANT DE PAIN

CEVICHE DE SOLE LIMANDE, POURPIER, OIGNON ROUGE

SALADE DE CHICON AVEC CRÈME DE BUTTERNUT ET VINAIGRETTE AU SÉSAME ET AU SAFRAN

PLATS

CUISSE DE POULET «FARCI», SAUCE AU POULET, PLEUROTÉS, CAVOLO NERO ET POMME DE TERRE « ANNA »

AIGLEFIN, POIREAUX CONFITS, MOUSSE-LINE DE POIREAUX, BEURRE BLANC ET HUILE DE LIVÈCHE

TATIN DE POTIRON AU BEURRE ET À LA SAUGE, SALADE DE MAÏS

DESSERTS

APFELSTRUDEL, CHANTILLY POIRE CONFITE AUX ÉPICES, MOUSSE DE CHOCOLAT CHAUD, SORBET POIRE ET LAURIER, CRUMBLE

Menu de Fête

STARTERS

RIS DE VEAU, ESPUMA DE SALSIFIS, PRA-LINÉ NOISETTE

DEMI-HOMARD, CÉLERI, AGRUMES ET JASMIN, BISQUE DE HOMARD

CONSOMMÉ «VEGAN» DE SOUS-BOIS À LA TRUFFE NOIRE

MAIN COURSES

FILET DE CERF, LÉGÈREMENT FUMÉ, POIRE FARCIE, POMME DAUPHINE À LA TRUFFE NOIRE, VERVEINE ET BETTERAVE ROUGE

TURBOTIN, BEURRE BLANC D'OURSIN ET ŒUFS DE POISSON, POIREAUX CONFITS, ESPUMA DE POMME DE TERRE

CÉLERI-RAVE, ŒUF À 63°C, TRUFFE NOIRE

DESSERTS

GALETTE FINE « FAÇON ÉCORCE » À LA CRÈME DE RÉGLISSE, GLACE AU PIN BOULE DE NOËL, MANDARINE, KUMQUAT CONFIT, GANACHE CHOCOLAT BLANC