

MENU "HERITAGE" en 7 services

*Premières bouchées / Mise en bouche / Entrée au choix /
Ris de veau / Plat au choix / Dessert au choix / Mignardises 58 €*

Premières bouchées

Mise en bouche

Compression de joue de porc, foie gras, betterave, gel de cassis, salade de jeunes pousses
Pressed pork cheek, foie gras, beetroot, Blackcurrant gel, salad

ou

Mousseline de brochet aux pleurotes du Brionnais en feuille de choux,
crème de choux fleurs, émulsion de fumet de poisson aux champignons
*Pike mousseline with Brionnais mushrooms wrapped in cabbage leaves, cauliflower cream,
and mushroom-infused fish fumet emulsion*

Coque de ris de veau croustillante, patate douce & citronnelle,
écume de lards paysans, pousses d'épinard
Crispy veal sweetbread shell, sweet potato and lemongrass, rustic bacon foam, baby spinach

Merlu en croûte de poireau & pistache, risotto au céleri, beurre blanc au crémant de Bourgogne
Hake in a leek and pistachio crust, celeriac risotto, Crémant de Bourgogne sauce

ou

Filet de canette rôti au romarin, légumes d'automne glacés au bouillon de volaille, jus au poivre de Timut
Rosemary-roasted duck breast fillet, autumn vegetables glazed in poultry stock, timut pepper jus

ou

Filet de bœuf charolais rôti aux aromates, pressée de pommes de terre aux cèpes,
jus court tranché au coulis d'estragon (supp 9,00 euros)
Herb-roasted Charolais beef, potato and porcini mushroom terrine, reduced jus finished with tarragon coulis

Notre sélection de fromages (supp 5,50 euros)

Croquant meringué, pomme Granny Smith, myrtille, gel acidulé
Iced caramel chocolate, Meringue crunch, Granny Smith apple, blueberry, tangy gel

ou

Tarte chocolat noir intense Valrhona, insert crémeux café & chocolat blanc
Cherry dome, Intense Valrhona dark chocolate tart, coffee and white chocolate

ou

Parfait glacé miel & mascarpone, sabayon de fruits d'automne
Coconut crème brûlée with Honey and mascarpone frozen, autumn fruit sabayon

Nos mignardises

MENU "ORIGINE" en 6 services

*Premières bouchées / Mise en bouche / Entrée au choix /
Plat au choix / Dessert au choix / Mignardises 45 €*

Premières bouchées

Mise en bouche

Compression de joue de porc, foie gras, betterave, gel de cassis, salade de jeunes pousses
Pressed pork cheek, foie gras, beetroot, Blackcurrant gel, salad

ou

Mousseline de brochet aux pleurotes du Brionnais en feuille de choux,
crème de choux fleurs, émulsion de fumet de poisson aux champignons
*Pike mousseline with Brionnais mushrooms wrapped in cabbage leaves, cauliflower cream,
and mushroom-infused fish fumet emulsion*

Merlu en croûte de poireau & pistache, risotto au céleri, beurre blanc au crémant de Bourgogne
Hake in a leek and pistachio crust, celeriac risotto, Crémant de Bourgogne sauce

ou

Filet de canette rôti au romarin, légumes d'automne glacés au bouillon de volaille,
jus au poivre de Timut
Rosemary-roasted duck breast fillet, autumn vegetables glazed in poultry stock, timut pepper jus

ou

Filet de bœuf charolais rôti aux aromates, pressée de pommes de terre aux cèpes,
jus court tranché au coulis d'estragon (supp 9,00 euros)
Herb-roasted Charolais beef, potato and porcini mushroom terrine, reduced jus finished with tarragon coulis

Notre sélection de fromages (supp 5,50 euros)

Croquant meringué, pomme Granny Smith, myrtille, gel acidulé
Iced caramel chocolate, Meringue crunch, Granny Smith apple, blueberry, tangy gel

ou

Tarte chocolat noir intense Valrhona, insert crémeux café & chocolat blanc *Cherry dome, Intense*
Valrhona dark chocolate tart, coffee and white chocolate

ou

Parfait glacé miel & mascarpone, sabayon de fruits d'automne
Coconut crème brûlée with Honey and mascarpone frozen, autumn fruit sabayon

Nos mignardises