

MENU DÉCOUVERTE

La Mise en Bouche

Escargots de Bourgogne, fricassée automnale
de Champignons sauvages, Craquelin en persillade.

Ou

Coquilles Saint Jacques, Terre et Mer, émulsion de Pommes de terre
Ratte, velouté d'Oignons doux et Lard maigre grillé.

Maigre de ligne, pêche Aquitaine, cuit sur la plancha,
Artichauts, croquettes de pomme de terre, jus d'arêtes caramélisées.

Ou

Suprême de Poulet fermier farci de Ris de Veau, rôti en cocotte
Légumes d'Automne glacés, jus gras Xérès et l'huile de Noix.

Les Fromages de France, Vache Chèvre et Brebis.

L'intensité d'un Chocolat grand cru Valrhona frais.

Ou

Figue Noix et Yaourt, fin de l'été.

Mignardises.

Le Menu : 63 euros