

Menus Printemps | Été

BEURRE BIO

Beurre Bio Fermier

ooo

FOIE GRAS, BETTERAVE, FRAMBOISE, FROMAGE FRAIS

Ravioles de Betterave au Fromage Frais
Condiment à la Betterave Jaune et aux Câpres

Ou

SAUMON FUMÉ, BLETTE, CITRON, CRUMBLE AU PARMESAN

Saumon Fumé au Sel de Citron et au Romarin, Crème à la Blette et au Citron, Condiment Blette et Citron en Pickles, Pousses Crumble au Parmesan

Ou

POIREAU POCHÉ, SAFRAN, CEBETTE

Poireau Poché à l'Huile d'Olive, Crème au Colza et au Safran Cébette Sautée et Pignons de Pin

ooo

POULET FERMIER FARCI À L'AIL DES OURS

Jus Brun Réduit au Thym et au Romarin, Mousseline de Céleri
Pesto d'Épinards et Amandes, Carottes Confites

Ou

TRUITE, CHOU-FLEUR, HUILE D'OLIVE

Fumet de Poisson, Pomme de Terre Tournée, Huile d'Olive Bio
Chou-fleur Braisés Sautée au Citron et Mousseline de Chou-Fleur

Ou

CHOU-FLEUR BRAISÉ, SAUCE VÉGÉTALE À LA TRUFFE

Condiment à la Reine Claude, Pomme de Terre Tournée
Huile d'Olive Bio, Sauce Végétale au lait d'Amande et à la Truffe
Chou-fleur Braisé Sauté au Citron et Mousseline de Chou-Fleur

Accompagnement

MOUSSELINE DE LEGUMES

Crème Fermière au Romarin

ooo

ENTREMET AU CHOCOLAT, PASSION, DULCEY, GRUÉES

Entremet au chocolat noir Valhronna, Gruées de Cacao Ganache au Dulchey,
Compôtée Ananas Passion

Ou

PAIN PERDU, CANNELLE, FRAISE, CRÈME VANILLE

Pain Perdu Caramélisée à la Cannelle et au Sucre de Canne Bio Compôtée de Fraises, Crème
Montée à la Vanille

64 euros pour deux menus (hors boissons)