

Menu du Haut Jardin

32,50 €

Menu en Accord Mets et Vins

2 verres de vin: 48,50€

*Velouté de Potiron au Lard de la Maison Pierrat,
Potiron Confit au Colonnata,
Espuma de Chataigne, Eclat et Crumble de Chataigne Torréfiée,
Tartine de Pain Forestière*

ou

*Filet de Sandre en Croûte de Pain,
Purée et Pickles de Choux fleurs et Jus de Persil*

*Effiloché de Carpe aux Choux fleurs Multicolores
Petit Epeautre au Céleri
Beurre Blanc*

ou

*Poulet de Bresse, son blanc Cuit en Basse Température,
Tartelette de Cuisse Confitée aux Salsifis
Purée de Panais
Nappe au Vin Jaune*

*Mont Blanc Figs et Marrons :
Boule de Meringue, Insert Figue et Miel, Chantilly Vanille et Crème de Marron*

ou

*La Forêt Noire :
Biscuit Cacao, Confit de Griotte, Mousse au Chocolat "Valrhona"
Chantilly Vanille*

Supplément

Chariot de Fromages

Sélectionnés par nos Maîtres Affineurs « LOHRO »

7,50€