

Le Menu Dégustation à 66 €

Servi uniquement à l'ensemble de la table

L'émietté de Tourteau, Céleri rave & Pomme Granny
Vinaigre de Sureau, Mayonnaise à l'encre de seiche

L'escalope de Foie Gras de Canard à la Plancha
Beignet de Myrtilles salé
Jus de Viande, huile d'Ail des Ours


Le Poisson de ligne du Moment à la Plancha, Beurre Noisette
Artichaut poivrade
Fregola Sarda

Le Cromesqui de Boudin Noir
Pomme Purée au Foin
Jus de Veau

La Pièce de Bœuf , sélection du Chef
Poêlée de Girolles , fenouil confit
Réduction de champignons monté au beurre

Le Plateau de Fromages
Sélection de la Fromagée Jean Yves Bordier
Production artisanale de grande qualité

Le Tartare de Fraises Ciflorette
Huile d'Olive noire confite, Poivre Timut
Financier au Thym & Sorbet Fenouil

+ Suggestion accord Vin au Verre 23 €
1 coupe Champagne Thiénot Brut blanc
1 verre Bourgogne Saint Véran –Domaine du Paradis 2015
1 verre de Tautavel  Domaine Bonzoms 2016 (vieilli fûts de chêne)
1 verre de Lisquette – Domaine Lelièvre – Ratafia lorrain 17°