

# 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, vinaigre de sapin

Le Poisson de ligne du Moment, Beurre Noisette  
Fregola Sarda & Girolles

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

La Pièce de Bœuf , sélection du Chef  
Poêlée de Girolles , Betterave rôtie Miel de Sapin  
Jus de Veau monté au beurre d'Espelette


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°