



Menus

Automne | Hiver

27€/personne
Boissons non comprises

Nature Marine

SAUMON FUMÉ ARTISANAL, SEL DE CITRON ET ROMARIN

Fleur de saumon fumé artisanal aux betteraves jaune en pickles, crème acidulée au citron jaune bio & à la vanille, condiment citron

FILET DE TRUITE POCHÉ, PANAIS

Mousseline de panais, panais confits, fleur de sel aux épices
Sauce poisson beurrée à l'huile d'olive d'estoublon à l'aneth

CRÉMEUX AU MIEL DE SAPIN, POMMES CARAMÉLISÉES

Crèmeux aux miel de sapin, compôtée de pommes caramélisées, ganache au chocolat blanc
noisettes torréfiées & romarin cristallisé

Nature Sauvage

FOIE GRAS DE CANARD MARBRÉ

Pruneaux confits, gelée d'oignons caramélisés au sirop d'érable
et baies de genévrier
ravioles de betterave jaune & graines de moutarde en pickles

POULET AUX MARRONS, JUS CRÉMEUX À L'ORANGE

Jus brun de volaille crèmeux à l'orange
mini navet glacé

CHOCOLAT, MANGUE, PASSION

Ganache au chocolat noir, biscuit aux épices, ganache au thé Earl Grey
cœur aux fruit exotiques

Nature Végétale

CHOU-FLEUR, CACAHUÈTE, PRUNEAUX, VANILLE

Tarama végétal de chou-fleur à la cacahuète, pruneaux, chou-fleur confit et caramélisé
crème acidulée au citron jaune bio & à la vanille, graines de moutarde en pickles

NAVET, PANAIS, BOULGOUR

Mini navet, navet blanc, boulgour, mousseline de panais
fond brun végétal de navet réduit

CRÉMEUX AU MIEL DE SAPIN, POMMES CARAMÉLISÉES

Crèmeux aux miel de sapin, compôtée de pommes caramélisées, ganache au chocolat blanc
noisettes torréfiées & romarin cristallisé