

Menu gourmand

85 €

Mise en Bouche
(Appetizer)

*Foie gras de canard « Duperrier » poêlé,
choucroute de différents radis, jus de betterave*
(Foie gras of duck "Duperrier" poêlé, radishes "choucroute", juice of beet)

Ecrevisses pattes rouges sur une brunoise de légumes jus mousseux de leurs carapaces
(“Red legs” crayfish with a vegetable “brunoise”, a shell juice)

*Queue de Lotte piquée à la truffe blanche d’été juste raidie,
fondue de pousses d’épinards, jus de roquette*
(With summer truffle picked Tail Monkfish, wilted spinach, rocket jus)

*Pigeon comme un petit salé, la cuisse farcie aux abats, ragoût de légumes du jardin, jus réduit tranché
à l’huile de colza torréfié*
(Pigeon poached as a salt pork, the leg stuffed with red organ meats, stew of vegetables of the garden and juice of colza oil)

Les Fromages fermiers et affinés de Monsieur Blanc et Monsieur Bedot
(The local cheeses of Monsieur Blanc and Monsieur Bedot)

Déclinaison autour du chocolat de chez Cluizel
(the Chocolate from “chez Cluizel”, prepared in different ways)

Mignardises
(sweets)