

Menu Dégustation « M »

Les Saint-Jacques cuites à l'unilatérale,
navets marinés au fenouil,
purée de topinambours et coulis de cresson

Sous une fine gelée,
fricassée de champignons sauvages, tempura et jus corsé

Filet de turbot rôti,
endives braisées et butternut à l'orange,
beurre monté au vinaigre de calamansi

Pièce de bœuf Salers ,
purée de panais au citron confit,
multitude de choux et jus aux épices

Chariot de fromages affinés, yaourts fermiers

Sur un biscuit aux noisettes,
compotée de poire au caramel,
mousse légère au rhum et café