

MENUS

DÉGUSTATION

*Mouillettes de pointes d'asperges vertes
et blanches de Provence au beurre truffé*

*Foie gras chaud de canard à l'infusion
de verveine citronnelle, radis confits au poivre bourbon*

*Tronçon de turbot rôti, girolles et arômes de sous-bois,
jus au Chassagne-Montrachet*

*Côte et filet d'agneau fermier du Quercy,
pommes de terre grillées et légumes printaniers*

Chariot de fromages affinés

*Délicate pensée de fraise des bois
au citron vert et au patchouli, biscuit sablé
et croustillant de fraise, mousseux à l'eucalyptus*

*« Le 24 carats »
chocolat pure plantation, safran et fruits de la passion*

185 €

CE MENU EST SERVI UNIQUEMENT POUR TOUTE LA TABLE

DÉLICE

*Bouillon de langoustine et raviole de foie gras,
carvi noir et huile de sapin*

Maigre de ligne en deux façons :

« côte » poêlée et artichaut farci de légumes,

« cœur de filet » confit au beurre d'aromates

Filet de canette du parc du Morvan et navets braisés,

jus aux senteurs de jasmin

Chariot de fromages affinés

*Carrousel de fraises et crème brûlée à la réglisse,
parfait à la menthe et coulis au poivre du Sichuan*

145 € le menu

120 € sans le plat de maigre

LE CLASSIQUE DE BERNARD LOISEAU

Jambonnettes de grenouilles à la purée d'ail et au jus de persil

Sandre à la peau croustillante et fondue d'échalote, sauce au vin rouge

Blanc de volaille fermière et foie gras poêlé à la purée de pomme de terre truffée

Chariot de fromages affinés

Rose des sables à la glace pur chocolat et son coulis d'oranges confites

155 €

UN SALON EST MIS À DISPOSITION DES FUMEURS A LA FIN DU REPAS

TOUTES NOS PRESTATIONS SONT PRIX NETS

VIANDE BOVINE D'ORIGINE FRANCE