

MENU GRANDE TABLE 64 €

Supplément accord mets et vins sur les 4 plats du menu 30 €
(le menu est conseillé pour l'ensemble de la table)

Mise en bouche gourmande de saison

Cromesquis d'Oeuf de ferme & Truffe Noire,
duxelle de champignons sauvages
jus truffé & soufflé à la Truffe Melano

ou

Noix de Saint-Jacques,
Saisies au beurre d'algues & écume / petits boudins pochés
velouté clair de choux fleur / semoule verte

Bar & fenouil Bio,
Poché à l'huile d'olive Argoudeil / risotto d'épeautre et
fenouil bio de plein champs / émulsion mayo-yusu

ou

Pigeon Royal,
Cuit rosé sur le coffre en croûte d'herbes sauvages / cuisses confites
au citron / mitonnée de Morilles / jus réduit à la fève Tonka

Les Pâturages
Fromages de garde, du Pays et d'autres régions

Mille feuilles au Brut de Baratte, collection Automne 2018,
vanille Bourbon / crème Diplomate