

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

Noix de Saint-Jacques,

Saisies au beurre d'algues / écume des sous-bois
croustilles des forêts

ou

Foie gras de canard,

Foie gras grillé minute / bouillon de volaille aux oignons doux des
Cévennes cuisinés comme une gratinée d'Alpes

Morue fraîche,

cuit à la juste température / coco de Paimpol à l'ancienne & Ibérique
Aïgo bullido / pomme au romarin

ou

Ris de veau,

Caramélisé au sautoir & Gambas de Palamos en terre & mer
jus de veau réduit à l'Arabica du Brésil / Scorsonères glacés

Les Pâturages

Fromages de garde, du Pays et d'autres régions

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