



LE DÉCOUVERTE DES CHEFS



Le Menu Découverte des Chefs est un véritable voyage de saveurs laissant place à leurs imaginations.

Laissez-vous emporter et faites nous part de vos allergies alimentaires ou des préférences spécifiques.

Un voyage ce partage et ce menu est donc servi pour l'ensemble des convives. Il comprend :

un amuse-bouche, une entrée, un plat de poisson, un plat de viande, un fromage, une transition et un dessert.

Oufs Bio

Brouillés et Truffés, Pickles de Chanterelles Grises et Girolles

Escargots de Bourgogne

En Soufflé et Velouté de Potimarron de Monsieur Paul.

Poulpe de Galice

Poêlé au Beurre Persillé, Aligot à notre Façon et Eclats de Spéculos.

Covert de France

En Pithiviers au Foie-Gras du Sud-Ouest et Choux, Jus Griottines.

Fromage d'Olivier Pegnet

En Dégustation.

Chocolat Dulcé

En Panacotta et Gelée de Mangue.

Mont-Blanc Revisité

Nage de Poires de Haute-Savoie Fondantes.

Le menu en dégustation - 77 €
Service du vin en accord avec chaque plat - 46 €

Menu entièrement « Fait Maison ».