

Empreinte printanière du terroir

Un menu printanier aux notes de terroir gourmand qui se laisse déguster pour un beau repas. Mélange des saveurs, légumes de saison, produits de qualité. Une cuisine d'auteur pour une belle occasion.

Gâteau d'aubergine – tapenade et crème à la sarriette – tomates confites
Galantine de poulet aux girolles et noisettes – condiment de légumes croquants au vinaigre de xérès – crème pistache et moutarde ancienne
Asperges vertes – copeaux de légumes croquants – jus de roquettes – sabayon au citron

Joue de bœuf au vin rosé & girolles, tian de légumes de printemps, crumble aux pignons et parmesan
Fondant de veau en croûte de noisettes, émulsion au jus de cèpes – gratin de pommes de terre, échalotes et poireaux parfumé à la truffe
Volaille fermière – vin doux – légumes en barigoule
Légumes rôties – polenta aux tomates séchées et fromage de brebis

Boule de neige coco et citron vert – sirop de mimosas
Tartelette gourmande aux calissons – fruits rouges
Soufflé à la vanille – coulis de mandarine – sirop au gingembre

65 euros /pers.

Saveurs au parfum d'été

Mariage des saveurs, recettes colorées laissant place à la découverte et la gourmandise pour une belle expérience autour de produits de saison. Une cuisine synonyme de partage et d'authenticité.

Rillettes de sardines à l'aneth – blinis à la roquette
Focaccia au basilic – chutney de ratatouille
Houmous de lentilles vertes – crackers au sésame noir et parmesan

Tomate ananas marinée – crème de fenouil – fleur d'huile d'olive
Crème de courgettes en neige – huile citronnée – crumble de pistaches
Brioche en pain perdu au confit d'aubergines – ricotta au parfum de basilic

Filet de loup rôti en croûte d'herbes – au thym citron – déclinaison de légumes confits
Le suprême farci aux blettes – écrasé de pommes de terre senteur des sous-bois
Rôti d'agneau au beurre de sauge – jus corsé au thé noir – légumes d'une rat

65 euros / pers.

Une cuisine infusée de poésie

Des plats et des desserts à savourer relevés d'une pointe de poésie ! Attablez-vous autour d'une cuisine gourmande et joliment présentée. Tout l'Art de vivre d'un beau terroir.

Beurre aromatisé aux fruits secs, gressins au romarin – jambon serrano
Brioche en pain perdu – foie gras mi-cuit et sa gelée au Monbazillac
Choux craquelin au basilic, mousse de brebis aux tomates confites

Barigoule de légumes de printemps et son œuf mollet – jus d'herbes
Gâteau d'endives braisées et fondue d'échalotes caramélisées crumble aux noix et parmesan
Sablé noisettes – mousse de petits pois – crème légère au parmesan – brunoise de légumes croquants

Magret de canard aux figues sèches et fraîches – mousseline de pommes de terre à la vanille
Agneau confit au beurre de romarin – légumes confits, polenta au jus de cèpes
Filet de bar rôti – bouillon aux agrumes – mousseline de courgettes jaunes et basilic anis

Savarin au Rhum et sa chantilly – sirop aux épices
Rocher au chocolat noir au piment d'Espelette et son praliné
Crème brûlée au safran – Amaretti au citron

65 euros /pers.

Une cuisine gourmande au rythme des saisons

Entre délicatesse et beauté des produits,

Pana cotta de gorgonzola – compotée de poires infusées au poivre de Timut
Crème brûlée à la truffe – espuma aux cèpes – tuile croustillante
Crème de châtaigne – œuf parfait – poêlée de girolles – crackers aux éclats de noisette

Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes – brunoise – sabayon citronné
Crème brûlée aux cèpes – chantilly au foie gras – tuile au parmesan
Brioche en pain perdu – artichauts poivrades – crème de truffe – copeaux
de jambon belotta

Filet de bœuf rôti au vin de pruneaux – mousseline de pommes de terre
infusée au romarin – champignons forestiers
Fondant de veau – bière blanche & parfum d'épices – légumes d'une
ratatouille
Chapon sauce au champagne, crémeux de morilles et ses petits légumes
d'hiver à la vanille

Omelette norvégienne à la vanille et éclats d'amandes
Religieuse – crème croustillante amande – glaçage royal
Petit vacherin à la crème de marron et pignons grillés

75 euros /pers.