



Menu Dégustation

52,00 €

Entrées

Raviolis de homard bleu

saveurs d'Asie et sa bisque crémeuse Blue lobster ravioli, Asian flavors and creamy bisque

Foie gras mi-cuit et ses condiments

fruits secs et confit de figues de nos jardins Semi-cooked foie gras and condiments, dried fruits and confit of figs from our gardens

Plats

Poulet de Bresse AOP farci aux champignons de saison

sauce onctueuse au sirop d'érable Chicken of Bresse AOP stuffed with seasonal mushrooms, creamy sauce with maple syrup

Noix de Saint Jacques poêlées et flambée au Noilly Prat

risotto de petit épeautre au Chaource Pan-fried scallops and flambé with Noilly Prat, small spelled risotto with Chaource cheese

Desserts

Gourmandise cacahuètes, banane et chocolat

Gluttony with peanuts, bananas and chocolate

Tatin de pommes, framboises et hibiscus

glace à l'hibiscus, réduction Jossamél Apple, raspberries and hibiscus tatin, hibiscus ice cream, Josamel reduction**