

Les Entrées

Coleslaw de choux rouges, croustillant de chèvre frais au miel, noix et basilic, crumble de fruits secs 18€

Saumon Label Rouge mariné puis snacké, écrasé de potimaron au citron vert, crumble cacahuète et sa salade croquante aux senteurs d'agrumes 20€

Le foie gras mi-cuit du domaine de Limagne au poivre Timut, la mangue en deux textures en gelée, puis en chutney servi avec ses toasts de pain de campagne 23€
(avec supplément de 3€ dans les menus *Affaire, Détente et Authenticité*)

Le poivre Sichuan provient de Chine, en bouche, son goût est d'abord frais, puis légèrement poivré et enfin citronné... On lui reconnaît des vertus anesthésiantes...

Le poivre Timut pousse principalement dans les hauts plateaux du Népal. Il développe des arômes de pamplemousse rose et d'agrumes.

Le Poisson

*Risotto de riz Vénéré, pétoncles et moules poêlées,
sauce corail* 24€

Les Viandes

*Pluma de porc Ibérique Bellota rôtie à l'huile d'olive,
fondue de poireaux au curry marsala, rissolée de patates
douce et sa sauce au miel* 26€

*Châteaubriant de Bœuf français, servi saignant, foie gras,
sauce vin rouge épicée au poivre de Sichuan* 36€
(avec supplément de 9€ dans les menus *Affaire, Détente et
Authenticité*)

Les Desserts

Comme une tarte au citron meringuée et sa glace Bulgare 12€

*La sphère en chocolat noir, ouverture éblouissante
autour de l'ananas, sablé coco* 13€

Fromage blanc, coulis de fruits rouges 6€

Assiette de fromages secs affinés 10€

Tous nos desserts sont élaborés avec le chocolat de la Maison Valrhona

Tarifs TTC, service inclus