



Menu Gastronomique Hiver

- Mises en bouches -

Fine tartelette de champignon des bois, confit Oignon, Mousse de mousse
Crèmeux de choux-fleurs au vieux Comté et Fève de tonka.
Mini Malakoff Suisse

- Entrée -

Ravioli Maison aux Ecrevisses de la région, légumes de saison.
Où
Foie gras poêlé, Betterave en textures, Figue rôtie au miel, Sauce réduction agrumes et Sumac.

- Plat -

Lotte en basse température, sauce au Champagne, purée pomme de terre combava,
Pomme de terre confite.
Où
Le pigeon en deux cuisson, jus corsé, mille-feuille de pomme de terre et Truffe noire.

- Dessert -

Main de Bouddha et Citron yuzu, Thé verveine, Sorbet aux plantes, Biscuit madeleine.
Où
Le chocolat sublimé à la noisette et au bourbon.

Hors Vin & Boisson