

Menu VDV 2023

Entrée/Plat/Fromage ou Dessert 45€
Entrée/Plat/Fromage/Dessert 50€

Amuse-Bouche

ENTREE

Cassolette de 12 escargots en persillade +3€

12 snails with parsley and garlic butter served in a snail pan

Tataki de Bœuf Charolais au sésame, coleslaw

Finely sliced Charolais beef with sesame and coleslaw

Œuf parfait façon meurette au vin blanc, lard paysan et champignons

Eggs cooked at 63°, served in white wine meurette sauce, with farmhouse lard and mushrooms

Raviole ouverte au céleri, Comté et noix

Open ravioli with celery, Comté cheese and walnuts

PLAT

Cabillaud vapeur en feuille de nori, risotto et crème de moules

Steamed cod in nori sheets, risotto and mussel cream

Magret de canard, potimarron et réduction de vin rouge au épices

Duck breast, red kuri squash, red wine with spices sauce

Potimarron rôti, croustillant de pommes de terre et mousse champignons

Roasted red kuri squash, crispy potatoes, mushroom mousse

Cœur de Ris de Veau rôti, morilles et chicorée +15€

Teriyaki-style calf sweetbread, morels and chicory

FROMAGE

Assiette de 3 fromages régionaux

Plate with 3 local cheese

Fromage blanc à la crème

Cottage cheese with cream

DESSERT

Orange rôtie au miel, crémeux curcuma/gingembre

Roasted orange with honey, turmeric and ginger cream

Baba au Rhum, chantilly

Baba au rhum, whipped cream

Mousse au chocolat 72%, coulis de praliné et glace pistache

Dark chocolate mousse, praline coulis, pistachio ice cream

Prix TTC – Service compris

Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant