

MENU AUTOUR DU PRODUIT

« LE CHAMPIGNON »

LE POTIMARRON

En fin velouté aux éclats de châtaignes,
écume de champignons de Paris et lard fumé

L'ŒUF DE POULE

Mollet aux Girolles,
copeaux et écume de parmesan affiné, shiso

LE LIEU

En filet, cèpes rôtis, figues aux naturel, fine tranche de speck,
mousseline de panais, jus de viande au vin du Languedoc

LA VOLAILLE FERMIERE

Suprême au beurre moussoux, marmelade de pleurotes aux herbes fraîches,
pomme de terre fondante, noisettes torréfiées

LE CHOCOLAT BLANC

Mousse légère à la truffe, crumble de noix de macadamia,
caramel à l'huile de truffe, meringue à la poudre de bolets

MENU 69€

Fromages affinés par notre maître fromager René Pellegrini 20 €

Nos menus sont servis pour l'ensemble de la table.

Prix nets, taxes et service compris.

