

# Menu hiver

## BISTRONOMIQUE

### LES ENTRÉES

Balade iodée

*Laissez vous surprendre par l'emblématique assiette de crustacés travaillés.*

Carpaccio de noix de Saint Jacques et kiwi

*Poudre de corail. Huile végétale à l'aneth.*

Ceviche de daurade aux agrumes

*Grenade. Fleur d'oranger. Huile de menthe.*

Tartelette aux escargots de Bourgogne

*Champignons. Citron jaune. Coulis végétal aillé.*

Croquette d'effiloché de confit de canard et foie gras

*Polenta crémeuse. Sauce porto échalotes. Agrumes.*

Soupe à l'oignon & Toast brioché gratiné au comté

*Fleur d'oignons brûlés. Jaune d'œuf confit.*

### LES PLATS

Ravioles de gambas & Bisque safranée flambée à l'armagnac

*Oeufs de truite. Coriandre. Suprêmes de citron vert.*

Poisson du jour & Sauce au fruit de la passion

*Purée de courge. Panais frit. Noisettes torréfiées.*

Magret de canard & Sauce porto échalotes

*Pomme de terre en deux textures. Noisettes torréfiées.*

Agneau confit caramélisé au miel & Sauce blanche herbacée

*Patate douce. Amandes. Citron jaune. Tuile croustillante.*

Travers de porc marinés au cidre & Sauce à l'ail noir

*Maïs en deux textures. Écorces d'agrumes confites. Salade fraîcheur.*

Gnocchis de courge butternut & Ajo blanco

*Poêlée forestière. Amandes torréfiées. Huile de persil.*

# Menu hiver

## BISTRONOMIQUE

### LES FROMAGES

*Option à 10€ par convive. Vous pouvez remplacer le dessert par un fromage.*

Poire farcie au fromage de chèvre

*Lard grillé. Roquette en deux textures. Noix de pécan torréfiées.*

Bâtonnet de comté pané

*Espuma à la moutarde. Pousse de moutarde rouge vinaigrée.*

Panacotta au bleu d'Auvergne

*Coulis de cerise noire. Poudre de pain grillé. Noisettes torréfiées.*

Assiette de trois fromages locaux

*Fruits de saison. Salade vinaigrée. Fruits secs.*

### LES DESSERTS

*Vous pouvez également demander des suggestions de gâteaux.*

Chocolat et Cacahuète

*Mousse au chocolat. Cacahuètes en deux textures. Chantilly miel vanille.*

Clémentine et Chocolat

*Voile de café au lait. Mousse au chocolat. Clémentine en deux textures. Menthe.*

Citron et Basilic

*Tarte déstructurée au poivre timut. Chantilly au basilic.*

Poire et Orange

*Vin rouge épicé. Crème vanille et orange. Noix de pécan torréfiées.*

Ananas et Noix de coco

*Pana cotta coco. Ananas rôti au rhum. Chantilly au citron vert.*