

≡ Menu de la vente des vins ≡

SAMEDI 20 ET DIMANCHE 21 NOVEMBRE

MENU UNIQUEMENT : Entrée / Plat / Dessert 42 €

LES ENTREES

ESCARGOTS POELÉS A L'AIL, GINGEMBRE ET SAUCISSE DE MORTEAU

Salade de légumes crus, cuits et fermentés / crémeux chou-fleur

BOUILLON DE LEGUMES AUX HERBES (Shiitakes, blettes, panais et patate douce)

Fregola sarda, œuf mollet mariné au poivre

GRAVELAX DE SERIOLE

Vinaigrette yuzu et raifort, Kaki, betteraves rôties et crème fraîche fermière

LES PLATS

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET PARMESAN AFFINÉ

Pieds de mouton, trompettes de la mort, pleurotes

PALERON DE VEAU FACON BOURGUIGNONNE

Ecrasé de pomme de terre et champignons de paris

FILET DE MAIGRE DE LIGNE DE BRETAGNE

Embeurrée de choux et bisque de langoustine

LES DESSERTS

AUTOUR DE LA COURGE

Cake praliné aux graines de courges, crémeux potimarron et glace épices chai

MOELLEUX RICOTTA AMANDES ET ZESTE D'AGRUMES

Panna cotta earl grey, sorbet au clémentines de Corse

ENTREMET CHOCOLAT MARRON ET POIRE POCHEE A LA CARDAMOME

Biscuit cacao, mousse au marron, sorbet au chocolat noir