

Menu " Initiation au foie gras " ***selon Sébastien Chap'S ...***

Amuse bouche en fonction des saisons et des envies du chef ...

« Tourin » de légumes du moment à la truffe d'été servi en soupière « Tête de lion »...

Croûtons grillés ...

Pousses de radis pourpre ...

Lamelles de truffes d'été ...

(Proposé et servi avec 8 cl de « Gato Négro » blanc AOC Chili 2024)

Foie gras de canard entier mi-cuit au naturel ...

Pickles de légumes du moment aigre doux ...

Vinaigrette aux fruits des bois ...

Pousses de pois blonds ...

Amandes grillées concassées ...

(Proposé et servi avec 8 cl de « Légende de Bagatelle » Muscat AOP Saint Jean de Minervois 2024)

Fondant de veau ...

Cuit à basse température, 3 heures à 80°C ...

Escalope de foie gras de canard poêlée dans sa graisse ...

Réduction de jus d'os infusée au poivre « kampfot » et crémée....

Confit d'oignons rouge au piment d'Espelette ...

Pousses de pois vert ...

Lamelles de truffe d'été ...

(Proposé et servi avec 8 cl de « Zénith de Schiste » Cave de Roquebrun AOC Saint Chinian 2023)

Risotto de céréales Méditerranéen façon « paëlla » ...

Pousses de radis rose ...

Pointe de tapenade de légumes grillés ...

(Proposé et servi avec 8 cl de « Solas Réserve Chardonnay » Laurent Miquel IGP 2024)

Gros copeaux de Roquefort sur canoë d'endive ...

Herbes « Pea », miel et fruits secs, trait d'huile de noisette ...

Fraises et pistaches émondées laquées au miel ...

Crème mousseline à la pistache...

Chantilly à la fève Tonka...

Noisettes torréfiées concassées ...

(Proposé et servi avec 8 cl de « le Cri » Domaine Saint Martin des Champs 2024)

Menu " Initiation au foie gras " proposé
en sept services à 100,00 euros TTC / hors boissons

Menu " Initiation au foie gras " proposé
en sept services avec les accords " mets et vins " à 140,00 euros TTC