



# Menu « Les miLLésimes »

**Menu Complet** (entrée/plat/dessert) **48€**

**Entrée/plat ou plat /dessert 39€**

Merci de préciser les allergies au moment de la commande.

Mise en bouche

***Foie gras, courge et vin chaud***

Marbré de foie gras maison, crémeux butternut 4 épices

Chutney poire au vin et fruits confits, sorbet potimarron orange. Réduction pinot noir cassis, brioche feuilletée maison

OU

***Saumon Bömlö & Betterave***

Ravioles de betterave, rillettes de saumon citron vert, sashimi mariné à la betterave, œufs de saumon, écume passion et sorbet betterave

OU

***Escargot de la ferme de Fresnois «LOUYOT» & Choux***

Croustillant persillade au lard paysan et choux vert, crémeux de brocolis à l'estragon, coulis persil safrané, sorbet chou kale

OU

***Topinambour, Œuf & Truffe de Meuse***

Velouté à la truffe, poêlée de champignons, œuf parfait, tuiles noisettes

La pause glacée

***Pigeon de chair «Thierry Laurent» en deux cuisson***

Le filet en feuilleté florentine, mousseline de panais vanille grillée, endive rôtie

La cuisse en jambonnette confite, jus de pigeon à l'ail noir

OU

***Ris de veau & Salsifis***

Braisé aux baies de timur, déclinaison de salsifis, crème de veau aux champignons, vin jaune, baies de timur

OU

***Esturgeon, Algues & Oignon***

Rôti au beurre d'algues sur un risotto de freekeh, wakamé et oignons brûlés

Confit d'oignons de Roscoff aux algues, consommé d'arêtes fumées, oignons doux et kombu

OU

***Lentilles en texture chaude & froide, Safran des Payoux***

Lentilles Béluga façon risotto, crème au safran, siphon lentilles vertes fumées, caviar de lentilles béluga en trompe l'œil, gelée au safran

Plateau de fromages (en supplément à 11 € par personne)

Plateau de fromages

OU

***Champignons, ail noir et Dulcey***

Terre cacao morilles et ganache montée Dulcey, duxelles de champignons, caramel de morilles et tuile de cèpes, crème glacée et écume ail noir

OU

***Sarrasin Olives Chocolat Signature***

Sablé sarrasin amandes, ganache olives confites, bavaois kacha, praliné sarrasin et crémeux signature olives noires, glace huile olive

OU

***Palet MiLLésimes Gianduja noisette noir et or***

Biscuit Sacher, crémeux et croustillant noisette, mousse gianduja, sorbet Guanaja, sauce cacao

**Un accord mets et vins peut vous être proposé pour accompagner votre menu.**

Prix net, service compris