



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 Bömlo & 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

Croquant 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 jambonneau 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, bavarois kacha, praliné sarrasin et crémeux signature olives noires, glace huile olive

OU

Palet Millésimes Gianduja noisette noir et or

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

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

Prix net, service compris