

NOTRE MENU DEGUSTATION ET NOTRE CARTE CHANGENT

TOUS LES VENDREDIS SOIR !

Mais pour les curieux, voici un petit exemple !...

MENU DEGUSTATION

Mise en bouche/ Entrée/ Plat/ Dessert

59 €

Mise en bouche

Caviar d'aubergine/céleri, gressin au parmesan

Entrées

Ravioles de homard bleu, bouillon corsé infusé au basilic

Plat

Ballotine fondante de merlu, pommes de terre grenaille et pointes d'asperges, crème de beurre blanc,
râpée de caviar pressé de la Maison de Neuvic

OU

Epaule d'agneau en deux façons : en cuisson longue à basse température et en kefta
aux trompettes de la mort, poêlée de gnocchi aux asperges et haricots verts frais, jus d'agneau réduit

Desserts

Millefeuille au chocolat

OU

Dessert au choix à la carte

A LA CARTE

Mise en Bouche

Entrées :

Carpaccio d'un tataki de bœuf, vinaigrette aux algues fumées et salicorne fraîche	13.00 €
Œuf poché, crème d'asperges au cantal et huile de truffe, asperges sauvages et petits croûtons	12.00 €

Plats :

Gnudi gratinés, risotto crémeux au basilic et asperges sauvages, coulis vert et cerises fraîches	23.00 €
Filet de mullet de pleine mer rôti à la vanille de Madagascar, purée grand-mère	25.00 €
Pièce du boucher au Vitaliseur, millefeuille de pommes de terre, jus réduit	27.00 €

Desserts :

Fleurs de Tête de moine, confit de fruits de saison	9.00 €
Tarte clafoutis aux cerises à l'ancienne	10.00 €
Pavlova à l'orange et citron noir d'Iran	10.00 €
Cheesecake citron vert et caramel beurre salé	10.00 €

Viande origine France / Prix TTC, service compris / Allergènes : nous consulter