



Menu Intemporelle

a 45€ /pers en emporté

Entrée /plat / dessert

Pieces apéritif x3

Entrées 16€

- Foie gras poêle, déclinaison sur artichaut cacao
 - Vol au vent de ris de veau, morilles
 - Saumon confit 70 °C, crème de raifort, salade croquante
 - Œuf poché, poitrine grillée, façon salade au lard
 - Tourte de canard vin jaune tomates confite épinard jus corsé au balsamique
 - Entrée sur mesure selon vos envies
-

Plats 25€

- Maigre au champagne, jeunes légumes de saison
 - Quasi de veau, jus corsé, polenta aux girolles
 - Volaille fermière en deux cuissons, sauce champagne
 - Pressé de cochon grillé cuit 48 h, olives et légumes confits purée de maïs
 - Lapin façon royal foie gras, farce fine trompette
 - Plat sur mesure selon vos envies
-

Fromages +7€

- Langres / Chaource poire rôtie crumble de noix
 - Brie de Meaux gelée de ratafia cœur de sucrose
 - Croustillant de maroilles au miel et poivre timut
 - Fromages sur mesure selon vos envies
-

Desserts 10€

- Ananas rôti financier citron mousse vanille mascarpone
- Royal chocolat grand cru Valrhona sauce café praline
- Pomme confite, cassis, crumble et glace vanille
- Baby poire poché au Médoc millefeuille vanille
- Dessert sur mesure selon vos envies

