

Menu Tisley

entrée + plat - 36€
plat + dessert - 36€
entrée + plat + dessert - 46€
entrée seule - 17€
plat seul - 27€
dessert seul - 12€

ENTRÉES

Médailillon de merlu fumé par nos soins, crème de topinambour, condiment citron confit, noisettes torréfiées, bouillon iodé



En parfaite harmonie avec : Sauvignon

ou

Tartare de veau, crème de parmesan, jaune d'oeuf confit, brioche toastée



En parfaite harmonie avec : Mâcon-village

PLATS

Dos de cabillaud, déclinaison de céleri, beurre blanc au Noilly-Prat, poudre de champignons



En parfaite harmonie avec : Chablis

ou

Poitrine de veau confite 18h, champignons glacés, mousseline de panais, jus corsé



En parfaite harmonie avec : Saint-Emilion

DESSERTS



Le Havane d'automne, chocolat, châtaigne, noisette, poire et whisky fumé, glace châtaigne

ou

Courge et agrumes, biscuit moelleux au potimarron, crémeux potimarron au miel, compotée et sorbet mandarine, crumble aux graines de courge



Desserts signatures du chef