

Terres du Val

Topinambours brûlés en croûte,
noisette, mornay au mont d'or

Minute langoustines !
Quenelle, salade de chicons gingembre et orange,
américaine émulsionnée.

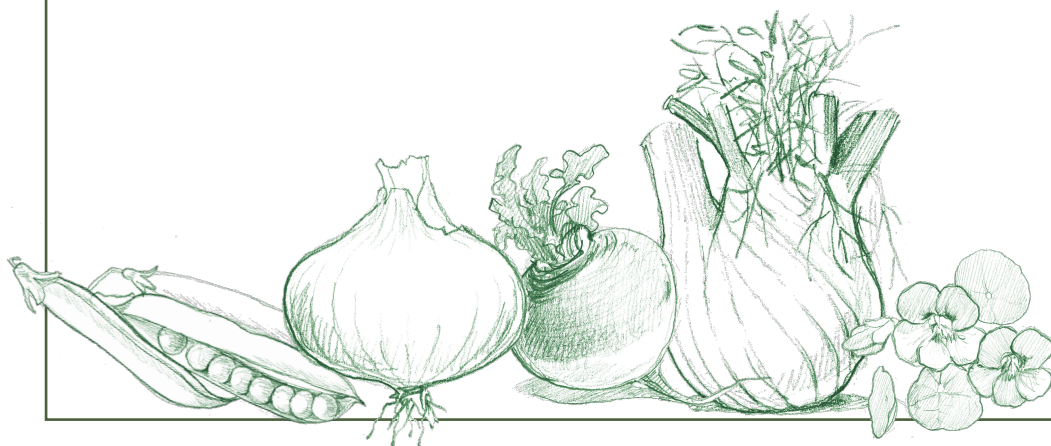
Dans l'esprit d'une moules-frites : moules de Bouchot,
échalotes vinaigrées, livèche du jardin, pommes paille

Saint Jacques de plongée à l'unilatérale,
taboulé de choux fleur au lard de Colonnata,
poudre des coraux, crème Dubarry

Bœuf en deux service, faux filet mûré 50 jours, dauphinois poivré,
parmentier de paleron confit.

Miel et Pollen de Naxhelet, gâteau détremé au citron
et rhum, fromage blanc à la sauge du jardin

MENU EN 6 SERVICES : 95,00€



Cerisier

Les courges du jardin :
purée, pickles et rôtie, praliné des graines,
huile des feuilles, crème au Brillat Savarin

Cabillaud des glaces confit au beurre, taboulé de choux fleur
au lard de Colonnata, crème Dubarry

Confit de veau farcis à la châtaignes, gâteau de riz,
carotte glacée, sauce blanquette

Dacquoise noisette et pralinée vanille,
crémeux chocolat blanc à la vanille bourbon, tuile noisette

MENU EN 4 SERVICES : 72,00€

Maraîchage

Les courges du jardin :
purée, pickles et rôtie, praliné des graines,
huile des feuilles, crème au Brillat Savarin

Topinambours brûlés en croûte,
noisette, mornay au mont d'or

Panais du jardin en croûte de noisette et purée,
câpre de capucine, praliné citronné

Coings caramélisés, crème crue, thym citron,
allumettes, vinaigrette au vieux balsamique.

MENU EN 4 SERVICES : 68,00€



Entrées

Topinambours brûlés en croûte, noisette, mornay au mont d'or	25,00€
Minute langoustines ! Quenelle, salade de chicons gingembre et orange, américaine émulsionnée.	29,00€
Les courges du jardin : purée, pickles et rôtie, praliné des graines, huile des feuilles, crème au Brillat Savarin	21,00€

Plats

Panais du jardin en croute de noisette et purée, câpre de capucine, praliné citronné	34,00€
Confit de veau farcis à la châtaignes, gâteau de riz, carotte glacée, sauce blanquette	39,00€
Cabillaud des glaces confit au beurre, taboulé de choux fleur au lard de Colonnata, crème Dubary	37,00€
Bœuf en deux service, faux filet maturé, dauphinois poivré, parmentier de paleron confit.	68,00€

Desserts

Coings caramélisés, crème crue, thym citron, allumettes, vinaigrette balsamique	15,00€
Miel et Pollen de Naxhelet, gâteau détremé au citron et rhum, fromage blanc à la sauge du jardin	15,00€
Dacquoise noisette et pralinée vanille, crémeux chocolat blanc à la vanille bourbon, tuile noisette	15,00€
Notre sélection de fromages belges	18,00€