

Menu Plaisir

Entrée + plat ou plat + dessert : 42,00€

Entrée + plat + fromage ou dessert : 49,00€

Entrée + plat + fromage + dessert : 58,00€

Entrées

La Truite et la Crevette

Ceviche de truite aux herbes, condiments de crevettes « Bouquet » et pâtes, gelée de carapaces

Le Veau et l'Orange

Snack de veau pris dans le quasi, vinaigrette gastrique à l'orange, déclinaison de courgettes marinées

Le Foie gras et la Fraise

Foie gras de canard maison mi-cuit parfumé au Cognac et Porto, gelée de fraises au poivre de « Sichuan », fraise confite au balsamique, tuile de pain

Plats

Le Lieu jaune et la Langoustine

Pavé de Lieu jaune grillé sur peau, langoustine en tempura, crème de carcasses de crustacés, piperade rouge, tomates rôties et pousses d'épinards

Le Ris de Veau et le lard

Ris de veau en escalopes doré au sautoir, lard fumé de la « Forêt noir » rôti, pomme purée et pointes d'asperges de la « Ferme de Nevers »

Le Bœuf et le Céleri

Filet de bœuf cuit à votre convenance, jus de veau demi-glace, gâteau moelleux de pomme de terre et céleri rave

Fromages

Chariot de fromages sélectionnés par la maison Le Roux

Desserts

La Fraise

Autour de la Fraise, servie fraîches, coulis de fraises, sorbet fraises et meringue

La Vanille et le Chocolat au lait

Feuilletage caramélisé, crème diplomate vanille, ganache chocolat-lait, glace chocolat-lait

Le Cassis

Biscuit macaronné, dômes de mousse chocolat blanc et bavaroise cassis, coulis de cassis

Les suggestions et inspirations du chef vous seront proposées en parallèle selon arrivage