

Octobre 2020

L'automne, son vent et sa pluie, qui dans un tressaillement, nous inspirent à une cuisine délicieusement réconfortante.

MENU

Proposé du Jeudi 1er Octobre au Dimanche 1er Novembre inclus.

Mises-en-appétit, cuisinées en fonction du marché.

Apéritif selon votre envie, laissez-nous vous guider...



Pressée de Canard et foie gras en gelée fine de muscat.

Pickles de nos meilleurs légumes de pleine terre. Moutarde Edmond Fallot. (Beaune)



Langoustines de Guilvinec, cuites sous vos yeux, dans un bouillon de volaille.

Effilochée de homard, pomme granny et chou-fleur. Herbes du jardin.



Filet pur de Chevreuil. Fumé et cuit en basse température.

Jus corsé aux baies de genévrier. Airelles, chou et butternut.

OU

Haddock au beurre. Chou Kalé "spécial" du chef.

Mousseline à la sauge. Ecrasée de pomme-de-terre.



Tarte Tatin "déstructurée" ... On ne vous en dira pas plus !

OU

Assiette de fromages frais et affinés par l'ami Freddy. (Crèmerie Saint-Siméon)

Divers confits réalisés par le chef. Sirop de Tom. (Nos ruchers à la campagne)

Petit pain, fruits secs et raisins.



Nespresso Roma / Nespresso Decafeinato / Thés Lipton

Mignardises déclinées "en mini" et confectionnées par le chef.

A la carte: en 4 services : 45€/pers. (hors boissons) **Carpe diem:** en 4 services + Accord des vins et café : 55€/pers. (hors apéritif, softs, ...)

Ici, on ne cuisine que des bonnes choses : Les céréales contenant du gluten, fruits à coque, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait et lactose, graines de sésame, arachides et mollusques... en font partie !

Merci de nous communiquer à l'avance vos intolérances et allergies, afin que la cuisine puisse s'organiser.