

Menu Spécial

Dégustation à l'Aveugle avec variation de charcuteries
Suivi du menu Découverte

* * *

Tartare de Saint Jacques, sur rémoulade de betteraves, huile de carthame et mousse de lait
Escargots de la Ferme des Marnières sur pleurotes en crème de persil aillée
Velouté de cèpes, émulsion crémeuse, cressy de lard fumé

* * *

Sorbet raisin au sirop de Beaujolais Nouveau

* * *

Joue de bœuf confite au Beaujolais, légumes grand mère

* * *

Salade aux raisins frais, macaron noisette à la mousse de brebis aux herbes fraîches

* * *

Symphonie d'Automne

(Entremet au marron et gingembre, sorbet à la poire William, sablé au confit de pomme Reinette, émulsion à la myrtille)

* * *

40 €, Y compris, Le Beaujolais nouveau à discrétion.

« Ce menu peut évoluer, il sera définitif le 10 Novembre »

« L'abus d'alcool est dangereux, boire ou conduire, il faut choisir !... »

JEUDI
17
NOVEMBRE