

MENU DU SOIR VÉGÉTARIEN

L'été

* AMUSE BOUCHE & SURPRISES

TOMATES EN TEXTURES, PARFUM DE BASILIC
Éclats de green zébra

* VELOUTÉ FRAICHEUR DE FENOUIL AU CARVI
Huile d'herbes et croustillant de brioche

LEGUMES FANES GLACÉS DE LA TERRE DES MANANTS
Ail noir et estragon
Mousseline de burrata, poivre vert et amandes torréfiées

*TARTE FINE DE PLEUROTES SAFRANÉES ET COURGETTE
Condiment cerise et noisette, infusion au thym citronné

* BRIE TRUFFÉ ET MIEL DE NOS RUCHES

ENTREMETS AU CHOCOLAT NOIR
Mousse de lait, praliné noisettes et amandes
Glace à la fève tonka

*SPHÉRIFICATION DE PÊCHE ET D'ABRICOT
Sorbet Bellini et crumble

Menu complet 95.- Avec quatre vins 140.-
* Menu quatre plats 75.- Avec trois vins 110.-
Sans fromage : déduction de 6.-

MENU DU SOIR

L'été

* AMUSE BOUCHE & SURPRISES

GRAVLAX DE TRUITE DE CHAMBY AUX SENTEURS DE MYRTILLE

Eau de concombre, gingembre et citron vert
Caviar végétal et tuile croquante au citron fermenté

* VELOUTÉ FRAICHEUR DE FENOUIL AU CARVI

Huile d'herbes et croustillant de brioche

FILET DE SAINT-PIERRE AUX CERISES

Beurre blanc à la sauge et chips d'artichauts

* BŒUF DE TREYVAUX EN DEUX FAÇONS

Figues, surprise de groseilles
Jus au thym et légumes de la Terre des Manants

BRIE TRUFFÉ ET MIEL DE NOS RUCHES

ENTREMETS AU CHOCOLAT NOIR

Mousse de lait, praliné noisettes et amandes
Glace à la fève tonka

*SPHÉRIFICATION DE PÊCHE ET D'ABRICOT

Sorbet Bellini et crumble

Menu complet 115.- Avec quatre vins 160.-
* Menu quatre plats 95.- Avec trois vins 130.-
Sans fromage : déduction de 6.-