

MENU DECOUVERTE
UN VOYAGE CULINAIRE

Amuse-bouche

Fin vol-au-vent de ris de veau glacé
et chanterelles

Petite salade aux pignons de pin et
huile de noix de Sévery

Cœur de lotte rôti aux agrumes,
réduction de chardonnay

Gnocchis au sarrasin et légumes
racines glacés

ou

Aiguillette de magret de canard des
Landes aux cèpes

Pommes gourmandes à l'ail confit,
petits farcis de légumes

Parfait glacé à la raisinée,
dentelle au sésame

Myrtilles au jus

Mignardises

MENU DECOUVERTE
SPECIAL CHASSE

Amuse-bouche

Pithiviers de sanglier aux pistaches,
poire pochée au vin épicé, chutney et
cornichons de Carouge

Suprême de faisan farci déglacé
au cidre

Compotée de petits lingots de Tarbes
IGP, légumes braisés

Succès au pruneau, bavaroise pralinée
et croustille à la nougatine

Mignardises

XB
Ordanais

MENU DU CHEF
LAISSEZ VOUS VIVRE

Amuse-bouche

Fraîcheur de sandre et cœur de
saumon gravelax à l'orange
Jeunes pousses et bricelet au charbon
biologique

Quasi de veau au four, fumé à chaud
au foin de Forel

Pommes de terre bouchons à la truffe,
déclinaison végétale

Conversation tiède de pommes
caramélisées,

Crème glacée au pain d'épices

Mignardises et chocolat

MENU DU CHEF
SPECIAL CHASSE

Amuse-bouche

Pâté en croûte de gibier, diamant de
foie gras de canard,
ris de veau, sauce Cumberland

Filet de cerf juste rosé aux cinq épices
Spätzlis à l'épeautre

Poire pochée et farcie, ballotin de
légumes confits

Millefeuille chocolat tonka et
crémeux vanille Bourbon,
Biscuit qui croustille

Mignardises et chocolat

