NOS MENUS

Vendredi 6 Novembre SOIR & Samedi 7 Novembre SOIR

MAÎTRE RESTAURATEUR

L'Éphémère

ENTRÉE

37,90€

Œuf parfait du Bistrot
Mousseline d'automne, pesto de roquette, légumes croquants & copeaux de parmesan

ou

La courge butternut rôtie
Crème de chèvre frais, croquette aux cèpes

PLAT

Tataki de bœuf
Écrasé de patate douce, légumes glacés & bouillon citronnelle

ou

Poisson selon arrivage
Mousseline du moment & fumet de crustacés

DESSERT

Panna Cotta infusée vanille
& coulis à la poire

ou

Fondant au chocolat,
compotée de pommes & glace yaourt au lait de montagne

La Parenthèse Gourmande

ENTRÉE

44,90€

Burrata truffée
Houmous de pois chiches à la cacahuète, croûtons huile d'olive et sel fumé

ou

Raviole de foie gras
Mousseline d'automne, crème de foie gras & pickles

PLAT

Noix de veau basse température
Polenta crémeuse au parmesan & jus aux morilles

ou

Daurade Royale
Risotto deux graines (riz-kasha), wakamé, shiitakés & fumet homard-crustacés

DESSERT

Tartelette chocolat
Ganache au chocolat, grué de cacao & sorbet clémentine

ou

Alliance amande-citron
Financier à l'amande , diplomate au citron & sorbet citron