MENU

Foire au Gras 2026

ENTRÉES

Capuccino des bois
Velouté champignons, poêlée de shiitakés, émulsion manchego, foie gras poêlé

ou

Oeuf parfait
Mousseline automnale, crème de foie gras mi-cuit

ou

Tataki de Thon
Tempura Nori, réduction aux agrumes, pickles & condiment sriracha

PLATS

Noix de veau basse température & sauce foie gras
Légumes glacés, mousseline butternut

ou

Tataki de boeuf & son bouillon citronelle
Ecrasé de pommes de terre & foie gras mi-cuit

ou

Poisson selon arrivage
Duo deux graines façon risotto, fumet de crustacés homard & shiitakés poêlés

DESSERTS

Brioche perdue
Glace caramel salidou & caramel beurre salé

ou

Pavlova des fêtes
Meringue française, ganache vanille-pignons, crémeux marrons, bergamote & glace fleurs de lait

ou

Le chocolat
Ganache chocolat, pâte feuilletée inversée, coulis rhubarbe, glace vanille

46,90€ (HORS BOISSONS)