

MENU 2 PLATS 50€

MENU 3 PLATS 56€

Mise en bouche

Fondant langoustines
Tartare de St Jacques aux œufs de saumon

Terrine de foie gras au Savagnin
Chutney de potiron

Pain de mie maison à la farine de gaudes et châtaignes

Ou

Velouté de topinambours, St Jacques snackées
Pleurotes, noisettes torréfiées

Rôti de Lotte au jambon cru
Embeurré de chou vert et Morteau
Fumet crémé

Ou

Filet de Bar grillé
Mousseline de céleris, fondue d'épinard
Jus au vin rouge

Parmentier de cerf confit au vin rouge
Polenta, champignons
Jus de cuisson réduite

Ou

Filet de cannette cuit rosé
Gâteau de patate douce aux pignons
Sauce aux griottines de Fougerolles

Ou

Carré de veau cuit basse température
Tartelette de pomme de terre et panais à la sauge
Champignons, jus crémé

Les affinés

Craquelin amandes, sésames à l'orange
Crème légère au Grand Marnier, jus Suzette

Ou

Tartelette chocolat, clémentines
Glace coco, chocolat chaud

Ou

Vacherin minute ananas, bourgeon de sapin
Meringue noix de coco, coulis exotique

2023

LES
JARDINS FLEURIS
J