

St Sylvestre 2024

Menu à 82.00€/TTC par personnes

Cocktail surprise de bienvenue « avec ou sans Alcool »

Amuse bouches

*Cromesquis de boudin noir aux oignons et à la pomme
Capuccino de lentilles vertes de St Julien en Champsaur à la truffe
Petit tartare de truite de Châteauroux les Alpes marinés à la betterave et à l'orange*

Première Entrée froide

Foie gras de canard origine France mi-cuit, compotée de mangue à la vanille et son pain d'épices maison

Ou

Carpaccio de Noix de Saint Jacques origine France, légumes d'hiver croquants, gelée d'argousier bio et limon cress

Seconde Entrée chaude

Filet de Sandre cuit sur la peau, purée de chou-fleur, sommités au safran des baronnies Provençale, julienne de pommes vertes et beurre blanc

Ou

Tarte fine au ris de veau et champignons, feuilles de mâches à l'huile de noisette et brisures de truffes

« granité au génépi et baies de myrtilles »

Plat principal

Dos de Cabillaud origine France cuit sur la peau et couteaux de mer en marinères, panais farci à l'aubergine, mandarine rôtie et sabayon de vichyssoise

Ou

Filet de Bœuf Origine France 180g, Tartuffata aux olives de Nyons, crème de potimarron, boule de choux vert et fagot de salsifis frit, sauce bordelaise

La planche de fromages Origine France

Dessert

Dacquoise à la framboise et au champagne, copeaux de meringues suisse et vanille bourbon, coulis de fruits rouges au citron vert

Ou

Tartelette chocolat noisettes meringuée, crémeux praliné noisettes, mousse chocolat Inaya 65% de cacao, crème anglaise vanille-tonka

Mignardises de la nouvelle année

1^{er} Janvier 2025

Menu à 56.00€/TTC par personnes

Amuse bouches

*Cromesquis de boudin noir aux oignons et à la pomme
Capuccino de lentilles vertes de St Julien en Champsaur à la truffe
Petit tartare de truite de Châteauroux les Alpes marinés à la betterave et à l'orange*

Entrée

Foie gras de canard origine France mi-cuit, compotée de mangue à la vanille et son pain d'épices maison

Ou

Carpaccio de Noix de Saint Jacques origine France, légumes d'hiver croquants, gelée d'argousier bio et limon cress

Ou

Filet de Sandre cuit sur la peau, purée de chou-fleur, sommités au safran des baronnies Provençale, julienne de pommes vertes et beurre blanc

Plat principal

Dos de Cabillaud origine France cuit sur la peau et couteaux de mer en marinières, panais farci à l'aubergine, mandarine rôtie et sabayon de vichyssoise

Ou

Filet de Bœuf Origine France 180g, Tartuffata aux olives de Nyons, crème de potimarron, boule de choux vert et fagot de salsifis frit, sauce bordelaise

Ou

Carré de veau origine France cuit à basse température, poêlée de champignons en persillade, crème et chips de patate douce, brochette de choux de Bruxelles, jus de veau à la sauge

Dessert

Dacquoise à la framboise et au champagne, copeaux de meringues suisse et vanille bourbon, coulis de fruits rouges au citron vert

Ou

Tartelette chocolat noisettes meringuée, crèmeux praliné noisettes, mousse chocolat Inaya 65% de cacao, crème anglaise vanille-tonka

Ou

Pavlova aux fruits exotiques, sorbet aux fruits de la passion et coulis de mangue au citron vert

Mignardises de la nouvelle année