

Soirée Beaujolais Nouveau

Dégustation à l'Aveugle avec variation de charcuteries suivi du menu Découverte

JEUDI
16
NOVEMBRE



45 €
Beaujolais
compris

MENU

TRILOGIE D'ENTREES

Tartare de Saint Jacques, sur rémoulade de betteraves, huile de carthame et mousse de lait,

Escargots de la Ferme des Marnières sur pleurotes en crème de persil aillée

Velouté de cèpes, émulsion crémeuse, crespys de lard fumé

* * *

Sorbet raisin au sirop de Beaujolais Nouveau

* * *

Joue de bœuf confite au Beaujolais, légumes grand mère

* * *

Salade aux raisins frais, macaron noisette à la mousse de brebis aux herbes fraîches

* * *

Symphonie d'Automne

(Entremet au marron et gingembre, sorbet à la poire William, sablé au confit de pomme Reinette, émulsion à la myrtille)

* * *

« Ce menu provisoire va évoluer, il sera définitif le 05 Novembre »

« L'abus d'alcool est dangereux, boire ou conduire, il faut choisir !... »