

Menu « Expérience » (Bistronomique)

Menu complet 125.- / Avec 1 entrée 110.-

(Pour l'ensemble de la table)

Plateau de fromage d'ici et d'ailleurs et ses accompagnements, supplément 15.-

Amuse-bouche

Carpaccio de chevreuil, sorbet aux herbes,
copeaux de foie gras, gelée pruneaux,
compotée de pomme à la fève tonka et brioche « maison »

Raviole de faisan, cote de bettes,
jus sarriette-genièvre et émulsion de bolet

Dos de chamois (ou entrecôte de chevreuil), (pour l'ensemble de la table)
crème de Pinot Gris en vendanges tardives,
Jus poivrade, noque cassis, poire au vin rouge et purée de choux de Bruxelles

Betterave Chioggia confite, glace aux graines de cardamome verte
et émulsion amande-galanga

Croquant aux sésames, crémeux aux marrons, poire pochée aux épices
et sorbet poires

Mignardises