

Menu “canaille”

Nos menus évoluent chaque mois

Dans l'idéal merci de choisir le même menu pour l'ensemble des convives de la table !

Complet 92.--

Sans la deuxième entrée (ris de veau) 78.-

Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs
et ses accompagnements servi dans notre cave 21.-

Amuse-bouche

Truite marinée à la betterave chiogga,
crème de petit pois et livèche, sorbet mélisse
et émulsion de verjus de Chassellas

Ris de veau mariné, puis rôti, pulpe de carotte-safran,
carotte fane confites, jus thym citronné et ail noir

Pressé de paleron black Angus de nos Monts,
mille-feuille d'agria et jus à la moutarde et sous bois

Abricot, fenouil et sarriette

Mignardises

Nous préférons manquer momentanément d'un produit,
plutôt, que de vous servir une qualité qui pourrait vous déplaire !