

MENU DANS L'AIR DU TEMPS

A **49,50** Euros (entrée, poisson **ou** viande, fromage et dessert)

A **59,50** Euros (entrée, poisson **et** viande, fromage et dessert)

ENTREES

Le Foie gras,

Mi-cuit aux épices douces, travail autour de l'hibiscus et de la pomme.

Langoustines rôties,

Bortsch à la betterave et fraîcheur de pomme.

POISSONS

Bar rôti,

Artichauds à la barigoule, condiment fruits de mer et émulsion coco.

Lieu Jaune,

Carottes en différentes textures, sauce au cidre du pays d'Othe.

Ou

VIANDES

Selle d'agneau cuit basse température,

Galette de boulgour, salade exotique et gastrique de passion.

Mignon de veau cuit basse température,

Champignons de saison et sa persillade déstructurée.

FROMAGES

Fromage blanc, sucre ou fines herbes ou miel de St Maure.

Croustillant de Chaource, aux 3 citrons, & son mesclun.

Chariot de fromages affinés. (6€/suppl.)

DESSERTS

Le galet framboise,

Biscuit madeleine pistache, mousse chocolat au lait et son cœur framboise.

La version mojito,

Mousse menthe verte, chantilly au rhum et meringue citron vert.