

Menu Saveur et Plaisir

Amuse-bouche

—

Belle tranche de truite fumée par nos soins,
Gâteau d'avocat et radis à l'huile d'olive mûrie de chez Xavier Alazard

—

Dos de cabillaud Skrei,
Céleri bouilli comme un risotto à la tomme de brebis des Guibertes,
Écume de crevette grise

ou

Pièce de veau prise dans l'entrecôte,
Pomme de terre fondante et jus de rôti

—

Sélection de Fromages de brebis des Guibertes (supplément : 5 €)

—

Délices et gourmandises

Menu Saveur & Plaisir 38 €

Prix nets, service inclus, hors boissons

Menu Petit Épicurien

Amuse-bouche

—

Gros couteau de plongée en marinière et langue d'oursin d'oursin,
Gâteau d'avocat à l'ache des montagnes

ou

Foie gras frais de canard élevé aux Guibertès, gelée au génépi,
Chutney de pomme d'amour

—

Ombre chevalier de Châteauroux les Alpes confit,
Réduction de fumet d'arêtes et vin rouge au safran bio des montagnes

ou

Filet de canette de Challans rôti sur l'os,
Foie gras et légumes anciens

—

Sélection de Fromages de brebis des Guibertès
(supplément : 5€)

—

Délices et gourmandises

Menu petit épicurien 54€

Prix nets, service inclus, hors boissons

Menu Grand Épicurien

Amuse-bouche

—

Gros couteau de plongée en marinière et langue d'oursin d'oursin,

Gâteau d'avocat à l'ache des montagnes

ou

Foie gras frais de canard élevé aux Guibertès,

Chutney de pomme d'amour, gelée au Génépi

—

Omble chevalier de Châteauroux les Alpes confit,

Réduction de fumet d'arêtes et vin rouge au safran bio des montagnes

—

Sorbet Thym à l'huile d'olive

—

Filet de canette de Challans rôti sur l'os,

Foie gras, légumes anciens

—

Sélection de fromages de Brebis des Guibertès

(supplément : 5€)

—

Délices et gourmandises

Menu Grand Épicurien 64€

Prix nets, service inclus, hors boissons

Menu imposé à toute la table

Délices et Gourmandises

Comme un vacherin mangue, passion, ananas

Sorbet fromage blanc

Soufflé chaud Grand Marnier,

Sorbet Orange

Rencontre entre le praliné noisette et le citron yuzu

Tube glacé praliné et crémeux yuzu