



Menu du Chef Automne-Hiver 2020-2021

Menu du Chef : 47,50€ T.T.C/personne


Entrée - Plat de Poisson OU de Viande OU Végétarien – Fromage - Dessert

Eaux Minérales - Thé ou Café

Vin de Pays 6,50€ T.T.C/personne ou Vin AOC 9€ T.T.C/pers



Entrées

Blinis de Pommes de Terre, Crème acidulée & Truite fumée
Carpaccio de Faux-Filet séché de la Maison Metzger, Chèvre frais & condiments
Gaspacho de Betteraves, Fromage frais & Noix 



Poissons

Tronçon de Loup, Etuvée de Poireaux, Fenouil à l'Orange, Anis étoilé & condiment citron
Omble Chevalier, Galette parmentière et Pois croquants



Viandes

Epaule d'Agneau de Lait, Légumes façon Ratatouille
Aiguillette de Rumsteack d'Angus rôti, Gnocchi et Légumes oubliés



Plats Végétariens

Risotto de petit Epeautre crémeux, Légumes confits & Galette de Pois chiches



Fromages

Plateau de Fromages affinés de notre région



Desserts

Cube de Tarte aux Pommes, Crème légère à la Vanille
Ile flottante à la Bergamotte, Râpé de Nougatine à la Noix, Crème anglaise au Sapin
Tube de Chocolat & Noisettes, Brunoise de fruits Exotiques

