

Menu de Privadière

MENU 95€ 5 SERVICES HORS BOISSONS
L'ACCORD METS ET VINS DE JÉRÔME 39€ (3 VERRES)

BOUCHÉE APÉRITIVE

MISE EN BOUCHE

ENTRÉES

FOIE GRAS POÊLÉ AUX COINGS,
FRUITS ROUGES ET CRUMBLE NOISETTES

OU

QUEUE DE HOMARD BLEU, SALADE DE GIROLLES, MANDARINES,
BISQUE À LA MOUTARDE DE MEAUX

PLATS

BAR DE LIGNE À LA VAPEUR, CAVIAR, PURÉE OIGNONS DOUX DES CÉVENNES, TROMPETTE DE
LA MORT, SALICORNE, HUÎTRE VÉGÉTALE, BEURRE BLANC

OU

PIGEON, JUS DE VIANDE AU CHÂTEAU PALMER,
COMPOTÉE DE CASSIS, POMMES DE TERRE FARCIES, CHÂTAIGNE ET LÉGUMES

DESSERTS

TARTE TATIN À LA PRUNE, CRÈME DE BRESSÉ À LA VANILLE, GLACE FEUILLETAGE CARAMELISÉE

OU

CROQUANT DE CHOCOLAT ET GLACE AU SÉSAME NOIR
CRÉMEUX CHOCOLAT AU LAIT ET CRÈME ANGLAISE À L'ANETH

*SÉLECTION DE FROMAGES. SUPPLÉMENT 16€
LA PETITE MONTAGNE, FROMAGER DE MONTAREN

PRIX NETS EN EUROS - TAXES & SERVICE COMPRIS

Menu de Julien

MENU 125€ 8 SERVICES HORS BOISSONS
L'ACCORD METS ET VINS DE JÉRÔME 69€ (5 VERRES)

BOUCHÉE APÉRITIVE

MISE EN BOUCHE

ENTRÉES

FOIE GRAS POËLÉ AUX COINGS,
FRUITS ROUGES ET CRUMBLE NOISETTES

QUEUE DE HOMARD BLEU, SALADE DE GIROLLES, MANDARINES,
BISQUE À LA MOUTARDE DE MEAUX

PLATS

BAR DE LIGNE À LA VAPEUR, CAVIAR, PURÉE OIGNONS DOUX DES CÉVENNES, TROMPETTE DE LA MORT,
SALICORNE, HÛÎTRE VÉGÉTALE, BEURRE BLANC

PIGEON, JUS DE VIANDE AU CHÂTEAU PALMER,
COMPOTÉE DE CASSIS, POMMES DE TERRE FARCIES, CHÂTAIGNE ET LÉGUMES

GIN TONIC AUX AGRUMES, SORBET YUZU PIMENTÉ

DESSERTS

TARTE TATIN À LA PRUNE, CRÈME DE BRESSE À LA VANILLE, GLACE FEUILLETAGE CARAMÉLISÉE

OU

CROQUANT DE CHOCOLAT ET GLACE AU SÉSAME NOIR
CRÉMEUX CHOCOLAT AU LAIT ET CRÈME ANGLAISE À L'ANETH

*SÉLECTION DE FROMAGES, SUPPLÉMENT 16€
LA PETITE MONTAGNE, FROMAGER DE MONTAREN

PRIX NETS EN EUROS - TAXES & SERVICE COMPRIS