



## Menu de Gala

Prix :90,00€

Mise en bouche

\*\*\*\*

### Entrée

Tartare de truite de la pisciculture des grottes, autour des fruits exotiques : maracuja, yusu, grenade, gingembre et sorbet mangue coriandre

\*\*\*\*

### Plat

Poularde de Bresse en ballotine, morilles crémees au vin jaune

ET

Risotto Arborio au Vieux Comté

ET

Légumes de saison

\*\*\*\*

### Fromage

Déclinaison de Comté revisité

\*\*\*\*

### Dessert

Crèmeux et fraîcheur de fenouil, sorbet et marmelade de fraise, financier et confiture de citron

\*\*\*\*

Mignardises