



## Menu Ivresse

Prix :160,00€

**Cocktail du vin d'honneur :**

10 pièces & 1 show cooking

\*\*\*\*

### Entrée

Traditionnel foie gras au Porto

Chutney pomme et figues, brioche toastée et caramel au vieux Porto

\*\*\*\*

Carpaccio de St-Jacques

Pickles de légumes, gel aux fruits de la passion et tuile croquante

\*\*\*\*

### Plat

Traditionnelle volaille de Bresse

Gratin bressan à la crème d'Étrez, sauce aux morilles et vin Jurassien

\*\*\*\*

Médaille de lotte rôtie au beurre de Bresse

Crème de petit pois, pointe d'asperge verte, lard paysan confit et émulsion à l'ail noir

\*\*\*\*

Filet de veau servi rosé

Polenta au maïs torréfié, oignons grelots glacés, champignons des bois et sauce crème au madère

\*\*\*\*

### Fromage

Faisselle d'Étrez

\*\*\*\*

Assiette de 3 fromages locaux

\*\*\*\*

## Dessert

Farandole de mignardises