



Le repas "luxe"

Prix :90,00€

L'amuse-bouche du chef, le taramasolata, caviar et poutargue.

Entrée

Feuille à feuille de céleri, vanille de Madagascar, crème d'aneth

ou

Vongole de courge, praliné graine de courge, vinaigrette marinière, citron vert

ou

Pressé d'épaule de cochon fruité, raifort, noix

Plat principal

Gnocchis de pomme de terre, écrasé de potimarron, cannelle et sauge, pickles de graines de moutarde et brie noir

ou

Poulpe laqué au raisin et poivre, polenta des vendanges, vierge d'olive de Kalamata

Dessert

Moelleux pécan français, caramel relevé au rhum

ou

Un mont blanc cassis

Boissons

1 verre de vin rouge - Graves AOC Hauts Selves

1 verre de vin blanc - Sancerre AOC Joseph Mellot - Les Ormeaux

Forfait eaux filtrées Purezza plate et pétillante à volonté

L'Envol

1 Thé Maison Palais des Thés

ou

1 Café Maison Joyeux