

Menu 3 étapes

BALADE EN TERRE LIGÉRIENNE

65€

Pour débiter

Foie gras de canard mi-cuit & sakura

En gelée de rhubarbe et marbré aux feuilles de sakura | sel de mer fumé au bois de cerisier | Chutney rhubarbe et fruits du mendiant

Ou

Œuf mollet & langoustines

Œuf mollet frit | langoustines poêlées | petits pois à la française et sarriette | bresaola | huile de cosses | bisque allégée

Ensuite

Poisson de pêche du moment

Champignons de cave confits doucement | purée de champignons à l'huile de cazette | oignon primeur | asperge blanche grillée | moule en tempura | sauce matelote

Ou

Epaule d'agneau confite

Mousseline de carotte | carotte fane | tatin de carotte au miel de notre production | condiment aux fruits secs | jus à l'ail noir et sauge

Peut-être

Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs (supp 18€)

Enfin

Dessert au choix sur notre carte des desserts à la suite de ces menus

Retrouvez la liste des allergènes présents dans nos plats via le Qr Code présent à la fin de nos menus ou directement à la réception. Veuillez nous signaler vos intolérances et allergies, afin que nous puissions vous faire une proposition adaptée.

Menu 4 étapes

VOYAGE EN TERRE LIGÉRIENNE

88€

Pour débiter

Asperges de Ouchamps & morilles

Timbale de bucatini | morilles | jaune d'œuf confit | crème de vieux parmesan

Puis

Coquilles Saint-Jacques

Rôtis au beurre de satay | risotto de petit épeautre | purée et chips d'ail | émulsion de persil et jus de volaille

Ensuite

Poisson de pêche du moment

Travail autour de l'asperge verte | tartelette à la faisselle de chèvre de la CabINETTE | condiment de pamplemousse « brulé » | sauce poulette au curcuma frais

Ou

Faux filet de bœuf de Salers mûré

Gnocchi à la romaine gratiné au vieux cheddar fermier | Bimi poêlé | mousseline de brocolis à l'huile pimprenelle | jus de veau au chorizo Belotta

Peut-être

Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs (supp 18€)

Enfin

Dessert au choix sur notre carte des desserts à la suite de ces menus

Retrouvez la liste des allergènes présents dans nos plats via le Qr Code présent à la fin de nos menus ou directement à la réception. Veuillez nous signaler vos intolérances et allergies, afin que nous puissions vous faire une proposition adaptée.

Grand Menu

DÉGUSTATION DE L'AUBERGE

118€

Pour débiter

Foie gras de canard mi-cuit & sakura

En gelée de rhubarbe et marbré aux feuilles de sakura | sel de mer fumé au bois de cerisier | Chutney rhubarbe et fruits du mendiant

Puis

Coquilles Saint-Jacques

Rôtis au satay | risotto de petit épeautre | purée et chips d'ail | émulsion de persil et jus de volaille

Ensuite

Poisson de pêche du moment

Champignons de cave confits doucement | purée de champignons à l'huile de cazette | oignon primeur | asperge blanche grillée | moule en tempura | sauce matelote

Pour continuer

Ris de Veau

Gnocchi à la romaine gratiné au vieux cheddar fermier | Bimi poêlé | mousseline de brocolis à l'huile pimprenelle | jus de veau au chorizo Belotta

Peut-être

Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs (supp 18€)

Enfin

Dessert au choix sur notre carte des desserts à la suite de ces menus

Retrouvez la liste des allergènes présents dans nos plats via le Qr Code présent à la fin de nos menus ou directement à la réception. Veuillez nous signaler vos intolérances et allergies, afin que nous puissions vous faire une proposition adaptée.

Nos desserts

Poire de région, marron & poivre de Sechouan

Meringue croquante | brunoise et compoté de poire | crème de marron à l'eau de vie de poire | sorbet poire

Ou

Citron & Hibiscus

Faisselle de vache au miel de notre production | variations de citron jaune autour de l'hibiscus | sorbet fromage blanc citron-hibiscus

Ou

Chocolat Valrhona 68 % « Nyangbo » & sarrasin

Crémeux chocolat infusé à la baie de Jamaïque | gavotte croustillante | praliné amande-sarrasin | glace sarrasin



Retrouvez la liste des allergènes présents dans nos plats via le Qr Code présent à la fin de nos menus ou directement à la réception. Veuillez nous signaler vos intolérances et allergies, afin que nous puissions vous faire une proposition adaptée.