

LES SUGGESTIONS DU CHEF

Les entrées

Carpaccio de betteraves accompagné d'une mousse au bleu d'Auvergne, salade Roquette et sa vinaigrette à l'orange.

St Jacques juste snackées et son chou rouge en 2 versions.

Thon mi cuit au sésame accompagné de céleri en rémoulade, gelée de framboise et réduction de vinaigre balsamique.

Poitrine de porc cuite à basse température accompagnée de sa purée de carotte épicée, gelée de pomme Granit Smith

Le tartare de tomate parfumé à la truffe sur son lit croustillant accompagné de son sorbet avocat.

Les Plats

Steak de bœuf Limousin accompagnée d'une polenta ail-romarin, jus corsé au vin rouge.

Filet de caille et son jus de cuisson accompagné d'un risotto d'haricot blanc et une purée d'abricot.

Cabillaud infusé au lait de coco cuit minute accompagné d'un risotto frit

Poulpe cuisson basse température accompagné d'une patate fondante, échalotte caramélisée, sauce yaourt menthe et confiture de chorizo.

Le mijoté de légumes du Chef.

Les desserts

Ananas fondant infusé à la badiane poivre rose sur son lit de crumble aux amandes, sorbet mangue-passion.

Les cinq déclinaisons de pêche de Clara... *Pêche plate cuite à basse température, gelée nectarine jaune, sorbet pêche blanche, pêche crue et coulis nectarine*

Parfait Noix de coco sur son lit croquant, figue en 2 versions

Panna Cotta à la framboise et crumble de spéculoos

Le dessert gourmand de Maxime... *Crèmeux chocolat-menthe et feuillantine au chocolat sur un biscuit à la fleur de sel accompagné d'une meringue chocolat- cacao.*