

MENU GASTRONOMIQUE

MENU **INITIATION**

En 4 étapes - 85 €

Accord mets et vins (3 verres) - 30€

L'Eveil des Papilles



Amuse-Bouche



L'Asperge et Vin Jaune

Cuite au naturel et découverte du vin jaune



Le Ris de Veau et le Topinambour du Jardin d'Alix

Le ris de veau glacé au jus et cuit au sautoir,
topinambour en crémeux, en croustillant et émulsion



Le Chocolat de Mr Comte

En crémeux, onctueux et en croustillant,
oabika, sorbet cacao



La Dernière Note

Ce menu est à titre d'exemple, il est servi tous les soirs
sauf le mardi et mercredi

A partir de 7 convives, menu unique pour l'ensemble de la table

Taxes et service inclus

Viande élevée et abattue en France. Tout est fait maison en fonction des saisons

MENU GASTRONOMIQUE

MENU **EXPLORATION**

En 6 étapes - 115 €

Accord mets et vins (5 verres) - 60€

L'Eveil des Papilles



Amuse-Bouche



Le Tourteau de Casier

Mayonnaise plancton et bisque de corail



Le Poisson du Moment

Poireaux du Jardin d'Alix brûlés, salicorne en condiment
et en salade d'herbes rares, croustillant sarrasin
et fumet de poisson coagulé



Le Pigeon de la Maison Chabert

Cuit sur le coffre, les cuisses en tartelette,
betterave en crémeux et en miso, les blettes en condiment
et sauce diable



La Douceur



La Poire, Miel et Noix de Pécan

Croustillant et praliné noix de pécan, mousse de poire, miel
en légèreté et en crème glacée



La Dernière Note

Ce menu est à titre d'exemple, il est servi tous les soirs
sauf le mardi et mercredi

A partir de 7 convives, menu unique pour l'ensemble de la table

Taxes et service inclus

Viande élevée et abattue en France. Tout est fait maison en fonction des saisons

MENU GASTRONOMIQUE

MENU **RENAISSANCE**

En 8 étapes - 135 €

Accord mets et vins (5 verres) - 60€

L'Eveil des Papilles



Amuse-Bouche



L'Asperge et Vin Jaune

Cuite au naturel et découverte du vin jaune



Le Tourteau de Casier

Mayonnaise plancton et bisque de corail



Le Poisson du Moment

Poireaux du Jardin d'Alix brûlés, salicorne en condiment
et en salade d'herbes rares, croustillant sarrasin
et fumet de poisson coagulé



Le Ris de Veau et le Topinambour du Jardin d'Alix

Le ris de veau glacé au jus et cuit au sautoir,
topinambour en crémeux, en croustillant et émulsion



La Douceur



La Poire, Miel et Noix de Pécan

Croustillant et praliné noix de pécan, mousse de poire,
miel en légèreté et en crème glacée



Le Chocolat de Mr Comte

En crémeux, onctueux et en croustillant, oabika, sorbet cacao



La Dernière Note

Ce menu est à titre d'exemple, il est servi tous les soirs
sauf le mardi et mercredi

A partir de 7 convives, menu unique pour l'ensemble de la table

Taxes et service inclus

Viande élevée et abattue en France. Tout est fait maison en fonction des saisons