

MENU GASTRONOMIQUE

MENU **INITIATION**

En 4 étapes - 85 €

Accord mets et vins (3 verres) - 30€

L'Eveil des Papilles



Amuse-Bouche



L'Asperge Verte et Vin Jaune
Cuite au naturel et découverte du vin jaune



Le Ris de Veau
Glacé au jus et doré au sautoir,
morille, ail des ours et biscuit de ris de veau



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



La Langoustine

Servie juste tiède et en tartare, asperge blanche, algues et bisque



Le Poisson du Moment

Fèves du Jardin d'Alix en crémeux et en cassolette, couteaux de mer en marinière et en sauce brune



Le Ris de Veau

Glacé au jus et doré au sautoir, morille, ail des ours et biscuit de ris de veau



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 Verte et Vin Jaune

Cuite au naturel et découverte du vin jaune



La Langoustine

Servie juste tiède et en tartare, asperge blanche, algues et bisque



Le Poisson du Moment

Fèves du Jardin d'Alix en crémeux et en cassolette, couteaux de mer en marinière et en sauce brune



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



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