

La Promenade Gastronomique à 60€

Du Chef Romain Grasso

Servi au déjeuner jusqu'à 13h15 et au dîner jusqu'à 21h00 pour l'ensemble de la table

Mise en bouche



Le Foie Gras de Canard

*Poêlé, salade chaude de lentilles vertes du Berry au vinaigre balsamique,
Croustilles de pain d'épices et jus de canard*



Les Couteaux de l'Atlantique et le Caviar de Sologne

*Cœur de poireau fondant cuit sur du foin, couteaux « marinière »,
Caviar de Sologne et mousse de pomme de terre iodée*



Les Saint-Jacques et la Betterave

*Noix de Saint-Jacques rôties au beurre, betterave rouge en différentes textures,
Huile de persil et beurre blanc*



Le Filet de Bar

*Cuit sur la peau, oignons façon pissaladière, petits filets d'anchois
Et émulsion d'oignons doux*



Le Ris de Veau

*Servi en croustillant de pommes de terre,
Carottes et champignons de Paris façon civet,
Salade de pousses hivernales parfumée à la truffe*



L'Esquimau glacé

Aux noix de Pécan et chocolat blanc, cœur coulant au caramel beurre salé



Le Mille-Feuille Vanille

*Feuilletage pur beurre et crème diplomate à la vanille,
Petite pointe acidulée à la fève de Tonka et praliné d'amande*

Janvier – Février 2019