

Restaurant Gourmet

Menu Dégustation

SERVI UNIQUEMENT AU DINER

*menu proposé au tarif de 125€ par personne,
servi jusqu'à 21h00 et pour l'ensemble des convives de la table*

Amuse-bouche

L'Esquinado

Sa chaire émietée en légère mayonnaise,
Pommes vertes et céleri, navet blanc mariné

Les légumes racines de l'Hiver

Truffe noire et ventrêche de Bigorre,
Bouillon jardinier, sphère crémeuse au raifort

Le Grogneur au beurre de Bourrache

Tapioca en condiment iodé rafraichit de citron vert,
Concombre et coques,
Ecume d'huître au jus de persil

Le dos de Cerf de Chasse rôti

Pané de mendiants, compression de choux rouge,
Purée de colrave sauce poivrade

Sélection de Fromages Français

Thomas Métin, maître fromager affineur
(supplément de 25€ par personne)

Prémisse Sucrée

Effeillé de Poire Comice

Crème vanillée,
Croustillant dragée et son sorbet

Mignardises

*Notre Chef, Matthieu Gasnier, ne travaillant qu'avec des produits de qualité et de saison,
certains plats peuvent être susceptibles de manquer ou d'être modifiés*