

Menu Du 31 Decembre 2021 et 1^{er} Janvier 2022

Amuse-bouche :

- Crémeux de betterave rouge, chantilly raifort et huile noix
- Cookie parmesan à la mousse de sardine

Mise en appétit :

- Ballotine de saumon fumé, pop-corn et crémeux de maïs à l'huile de sésame

L'Entrée

Saint Jacques marinées gravelax, vinaigre de cidre et courges déclinées, vinaigrette au lait de noisettes grillées, crème glacée au chou-fleur

Le Poisson

Les Esgargots Bio du Haut Forez de St Maurice en Gourgois en fricassés persillés, flan à l'ail confit et fourme de Montbrison, croûtons et espuma au topinambour

- Pause fraîcheur : Sorbet pamplemousse, cannelle et vouvray pétillant

Le Veau

Fondant de veau cuit lentement dans un bouillon de champignons à la citronnelle, morilles et jus crémé, aligot de panais allégé, déclinaison de carottes à l'orange, billes de pomme de terre

Le Fromage

Le Fromage blanc :

En faisselle de la ferme « Le Champ Vert » par Anne et Laurent Colas servi avec coulis, sucre maison et crème

Ou

Le Fromage Affiné :

Assortiment servi au chariot affinés par nos soins et nos producteurs

Le Dessert

Finger au chocolat Weiss Litchu 64%, mousse légère chocolat/espelette, confit à la mangue et passion, sablé cacao et chantilly lait caramel

Mignardises :

- Truffe au chocolat et liqueur châtaigne
- Guimauve sapinette et coco
- Croquant ananas et cardamome

58€