

Menu « Délices d'automne »

Entrée + Plat + Dessert – 46 €
Entrée + Plat – 36 € / Plat + Dessert – 31 €

Les entrées

Le foie gras de la maison Candelon

Foie gras de canard IGP du Gers frit à la noix de coco et à la noisette, salade de lentilles vertes au balsamique

Le thon

Carpaccio de thon à huile d'olive cassese, citron jaune, échalotes, coulis de piquillos et menthe fraîche

Le chou-fleur

Crème Dubarry, huile de truffe blanche, pignons de pin et champignons d'automne sautés

Les plats

La coquille Saint-Jacques

Noix de Saint-Jacques rôties au beurre, risotto crémeux de kasha, crème de corail au basilic et citron

La sole

Sole façon meunière, pommes vapeur persillées

Le filet de bœuf façon Rossini

Filet de bœuf, foie gras poêlé, champignons sautés, châtaignes et sauces aux cèpes

Le chevreuil

Noisette de chevreuil, mousseline de potimarron, céleri rave rôti au beurre noisette, champignons d'automne sautés et sauce grand veneur

Les ris de veau

Ris de veau cuisinés selon l'inspiration du chef

Les desserts

Les fruits exotiques

Façon vacherin – coque meringuée, sorbet yuzu, brunoise de fruits exotiques, coulis de mangue et crème fouettée légèrement sucrée

La poire

Poire pochée enrobée de praliné, crumble noisette, cœur de crème fouettée et sauce chocolat chaud à verser