

LA CHAPELLE

(4 PLATS) 75 €

Amuse Bouche

Escalope de Foie Gras Poêlée

Bouillon clair aux algues
et bonite séchée de Bretagne
Gnocchi « Fusilli » et brocoli

Belles asperges Vertes,

Maquereau charbonné,
Quinoa soufflé et Poutargue
Onctueux d'ail noir de Billon, petit lait

Paleron de Veau cuit 30 heures,

Raviole au Carotène, ris de veau, raifort
Jus Corsé et émulsion de noix de macadamia

Le Pré-dessert

Jeu d'Agrumes,

Pastilles Vichy, Fraicheur Meringue
Crèmeux Opalys

TENTATION

(6 PLATS) 90 €

(7 PLATS *) 120 €

Amuse Bouche

Langoustine Royale Rôtie,

Jus de pinces réduit,
Coeur de chou Pak Choï en gourmandise

Blanc de Saint Pierre ,

Poché au beurre d'aromates,
Croustillant de veau, moutarde de Charroux

Homard Laqué et sa Pince, *

Asperges des bois, Cébette rouge rôtie
Réduction de tête de homard à la bière
Fleuri au « Bombay Sapphire» ©

Dos de Pigeon,

Effiloché de cuisse confite
Viennoise de grué de cacao, sarrasin,
Croustillant de céleris rave

Les Fromages affinés

par « Le Comptoir aux Fromages » à Montluçon

Le Pré-dessert

Alliance Miel d'Huriel et Fenouil

Biscuit moelleux, jus infusé au safran

Mousse de Chocolat Blond, Cacahuète

Glace caramel beurre salé, praliné feuillantine