

LA CHAPELLE

(4 PLATS)

Accord mets & Vins (2 verres)

90 €

35 €

Amuse Bouche

Blanc de Sandre Nacré

Ecaïlle de navet, Popcorn d'amarante
Chou kale croustillant en gourmandise
Petit lait au citron noir d'Iran

Terre Mer de Rouget Barbet

Condiment de betterave rouge cuite au sel et mûre
Croustillant de cochon
Jus corsé au poivre de Kampot

Filet de Pigeonneau

Laqué au sésame noir
Cabu rôti, Vinaigrette safran
Jambonnette de cuisse

Le Pré-dessert

Noix et Miel d'Huriel

Craquant, praliné
Fraicheur de pollen

TENTATION

(6 PLATS)

Accord mets & vins (3 verres)

105 €

49 €

(7 PLATS *)

Accord mets & vins (5 verres)

135 €

69 €

Amuse Bouche

Belles Asperges Vertes de Mallemort

Ormeaux de l'île de Groix
Crèmeux d'orge
Emulsion vin Jaune du Jura

Coquille Saint-Jacques de Plongée

Artichaut, coques marinières
Sauce cidre infusée à la cardamome Noire

Homard Laqué et sa Pince *

Voile d'Eryngii, Cébette rôtie
Réduction de tête de homard à la bière
Fleuri au « Bombay Sapphire» ©

Ris de Veau Croustillant

Sur une cressonnière
Mona Lisa parfumée à l'orange
Sucs de veau aux agrumes

Les Fromages affinés

par « Le Comptoir aux Fromages » à Montluçon

Le Pré-dessert

Dacquoise Châtaigne et Cédrot Confit

Fine meringue à la pastille de Vichy
Sorbet citron vanillé

Velours de Chocolat « Talakalum » Pur Bélize

Fève de cacao fraîche

Menu susceptible de modification selon saisonnalité et arrivage.

Viandes Française

Tout changement dans un menu PEUT être sujet à un supplément tarifaire.

Nos préparations culinaires PEUVENT contenir des produits allergènes.

Ces informations sont à votre disposition auprès de notre personnel de service.