

MENUS ET CARTE

Dominique vous propose ce menu où tout son savoir-faire vous réglera les papilles.

Menu complet, équilibré et composé parfaitement pour ressentir toutes les subtilités de cette cuisine recherché

Escalope de Foie Gras à la Cardamome, Tuile au Carambar, Navet Confit, et Figs Rôties

&

Rouget Barbet, sur une Bohémienne de Légumes et Jus Emulsionné au Foie Gras

&

Fricassée de Gambas aux Pois Gourmands et Crème de Poireaux

&

Pailleté au Champagne et aux Épices

&

Noix de Ris de Veau Farci aux Morilles, Crème de Petits Pois et Tarte aux Oignons Doux

&

Râble de Lièvre à la Royal, Purée de Châtaignes et Courge Acorn

&

Fromages Fermiers et Affinés avec Pain aux Noix

&

La Déclinaison des Douceurs

&

Mignardises



Aiguillettes et Perdreau sur un Mesclun à l'Huile de Noisettes et Gelée de Lentilles au Foie Gras

Galette de Sarrasin aux St-Jacques, Minestrone de Légumes au Yuzu et Beurre de Cresson

Feuillantine de Langoustines à la Crème de Cèpes, Risotto de Céleri Rave à la Coriandre

Escalope de Foie Gras à la Cardamome, Tuile au Carambar, Navet Confit, et Figs Rôties
(sup 6 euro)

&

Filets de Bar au Four, Jus de Rôtie, Topinambour et Mousseline de Céleri

Dos de Cabillaud Rôti aux Artichauts, Carottes et Jeunes Pousses

Rouget Barbet, sur une Bohémienne de Légumes et Jus Émulsionné au Foie Gras

Fricassée de Gambas aux Pois Gourmands et Crème de Poireaux

&

Pailleté au Champagne et aux Épices

&

Râble de Lièvre à la Royal, Purée de Châtaignes et Courge Acorn

Mignon de Bœuf à la Vigneronne, Fondue d'Épinard et Purée de Pommes de Terre

Noix de Ris de Veau Farci aux Morilles, Crème de Petits Pois et Tarte aux Oignons Doux

Rognon de Veau cuit en Croûte, aux Cèpes et Purée de Persil

&

Fromages Fermiers et Affinés avec Pain aux Noix

&

Notre Carte des Desserts Vous Sera Proposée au Moment Opportun

&

Mignardises

