Menu Partition

Automne

« Éloge au territoire »

Fleur Betterave

Mousseline. Jaune d'Œuf fromager, raifort, jus de viande
Beignet. Abattis et foie gras, champignon, truffe, balsamique
Gebradeldi. Biebel, échalote et œufs de brochet
Dolines. Tartare d'omble à l'aneth, œuf de truite, pomme

Dampfnudle de mamie Gabi
Escargots en blanquette de poireau au beurre noisette, soupe à l'oignon

Pain rustique et Beurre de vache Jersiaise

« Recueil de Nature »

Chevreuil
Huître, Caviar d'Aquitaine
Piment et gingembre d'ici, algues
Vinaigrette marine crémée au gingembre

Saint-Jacques
Topinambour, condiment orange
Sauce Albufera, Béarnaise

Saint-Pierre et Ormeau
Sanglier en charcuterie et graines de moutarde
Jus d'un fumet toasté

Omble chevalier
Doucement confit en huile parfumée
Condiment figue et poutargue, brandade aux câpres fumée
Beurre blanc monté

Tortellini alsacien
Faisan et anchois, légumes de pot au feu et truffé, bouillon

Pigeon
Coffre à la rôtissoire et Cuisse rissolée
Condiment genièvre, Cépes, crémeux d'ail et courge
Jus à l'ail noir, lait à la châtaigne

« Quiétude des sens »

Chocolat
En choux
Poivre noir, truffé, vinaigre de myrtille, crémeux datte
Sorbet chocolat

Madeleine au chanvre, olives de Kalamata, agrumes
Cannelé Bordelais à l'eau de vie flambée
Glace enherbée et huile végétal

160 euros TTC