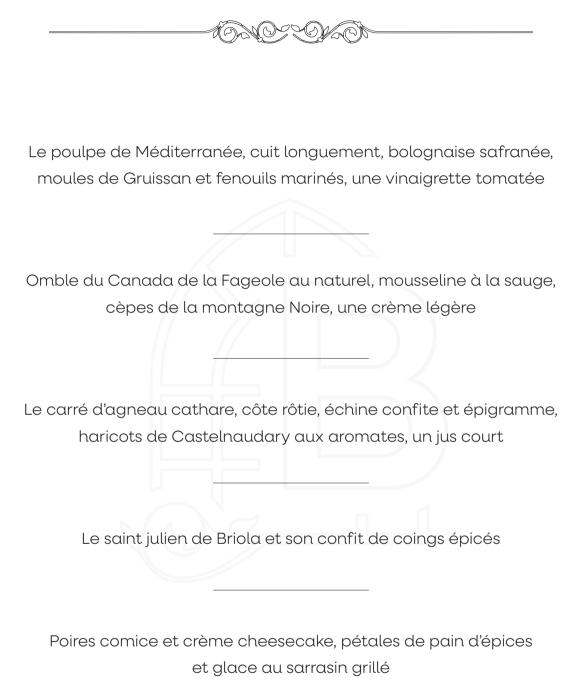
MENU MOSAÏQUE AUDOISE

94€ hors boissons



Tous les plats des menus peuvent être servis à la carte 45€ une entrée, 55€ un poisson, 55€ une viande, 20 € fromage ou un dessert

> Notre pain est fait maison - Prix, service compris Liste des allergènes à disposition sur demande

MENU SIGNATURE

114€ hors boissons

Carpaccio d'Obsiblues, caviar Daurenki de chez Pétrossian,
chou-fleur et romanesco, réduction de jus de têtes
Coquilles Saint Jacques de la Baie de Seine, châtaignes de Castans
cuisinées comme un risotto lié au Comté et trompettes de la mort,
sa crème de bardes au vin jaune
Pavé de Saint Pierre grillé, mijoté de cèpes, potiron, noisettes et
oignons doux, un jus de courge bien beurré à la vanille fumée
Pigeon du Mont royal le filet rôti, la cuisse laquée, girolles de pays
poêlées au sirop et vinaigre de sapin, maïs brûlés, un jus, une crème
Chariot de fromages frais et affinés
Chocolat noir et praliné noisette crème glacée Guanaja,
amandes et gruée de cacao

Tous les plats des menus peuvent être servis à la carte 45€ une entrée, 55€ un poisson, 55€ une viande, 20 € fromage ou un dessert

> Notre pain est fait maison - Prix, service compris Liste des allergènes à disposition sur demande

MENU VÉGÉTARIEN

94€ hors boissons



Fricassée de légumes Audois de saison cuisinés en barigoule, truffe uncinatum et toasts aux aromates

Fleur de potimarron de chez Muriel, graines de courge et ail noir de Badens, girolles, émulsion muscade

Châtaignes de Castans cuisinées comme un risotto, lié au bethmale, cèpes, une crème légère

Le saint julien de Briola et son confit de coings épicés

Pommes de Marseillette et coings caramélisés sur un crumble amandes et cannelle.

Notre pain est fait maison - Prix, service compris Liste des allergènes à disposition sur demande