

MENU SABOT DE PIZAY

Entrée, Plat, Douceur au Choix

68,00 €

Mise en Bouche

Les Grosses Asperges vertes Françaises, Pomelos de Corse grillés
Choux-raves laqués au vinaigre de Miel

ou

Les Jambonnettes de cuisses de Grenouilles
Mousseline de pommes de terre fumées, aillet et chips de Gaudes

Le Maigre d'élevage pleine mer aux Coquillages
Choux pointus, Jeunes légumes étuvés

ou

La Canette des Dombes, le Filet rôti, la Cuisse en Raviole
Quesse tombée, Navets glacés, Jus à la sauge Officinale

Le Parfait glacé Granny Smith, cœur Calvados, Compotée de griotte

ou

Le Mariage de la Rhubarbe et de la Fraise, Sablé Breton, Glace Tonka

MENU ÉPICURE

**Entrée, Poisson ou Viande,
Douceur au choix**

80,00 €

**Entrée, Poisson, Viande,
Douceur au Choix**

96,00 €

Mise en Bouche

Le Foie Gras de Canard mi-cuit
Bonbon de Rhubarbe acidulé, Crumble de Fraises confites

ou

Les Langoustines Bretonnes en bouillon Printanier
Fraîcheur d'Huître Gillardeau aux perles mentholées, Caviar osciètre

Le Pavé de Bar de ligne confit au jus de Coquillages
Artichaut violet et poivrade, Crémeux iodé

ou

La Cigale de mer rôtie dans sa Carapace,
Romaine, petits pois et radis, Jus à l'oignon de Roscoff

La Noix de ris de Veau dorée,
Morilles, asperges blanches, Jus au Condrieu

ou

La Selle et les Côtes d'Agneau allaiton d'Aveyron,
Févettes, cébettes, brocolettis, Jus à l'Ail des ours

L'infusion de Pamplemousse au Thé, Croquant aux Amandes, Glace aux zestes d'Orange

ou

Les Trois Chocolats réunis, accompagnés de fruits secs en Nougat

ENTRÉES EN MATIÈRE

Les Grosses Asperges vertes Françaises, Pomelos de Corse grillés Choux-raves laqués au vinaigre de Miel	30,00 €
Les Jambonnettes de cuisses de Grenouilles Mousseline de pommes de terre fumées, aillet et chips de Gaudes	30,00 €
Le Foie Gras de Canard mi-cuit, Bonbon de Rhubarbe acidulé, Crumble de Fraises confites	35,00 €
Les Langoustines Bretonnes en bouillon Printanier Fraîcheur d'Huître Gillardeau aux perles mentholées, Caviar osciètre	36,00 €

MERS, OCÉANS ET RIVIÈRES

Le Maigre d'élevage pleine mer aux Coquillages, Choux pointus, Jeunes légumes étuvés	39,00 €
La Cigale de mer rôtie dans sa Carapace, Romaine, petits pois et radis, Jus à l'oignon de Roscoff	44,00 €
Le Pavé de Bar de ligne confit au jus de Coquillages Artichaut violet et poivrade, Crémeux iodé	46,00 €

ÉTABLES, VENAISON ET BASSE-COUR

La Canette des Dombes, le Filet rôti, la Cuisse en Raviole Quesse tombée, Navets glacés, Jus à la sauge Officinale	39,00 €
La Selle et les Côtes d'Agneau allaiton d'Aveyron, Févettes, cébettes, brocolettis, Jus à l'Ail des ours	44,00 €
La Noix de ris de Veau dorée, Morilles, asperges blanches, Jus au Condrieu	46,00 €

BOCAGES, ALPAGES ET PÂTURAGES

Sélection de Fromages frais et affinés	17,00 €
Le Fromage cuisiné par nos soins	17,00 €

DOUCEURS SUCRÉES ET ACIDULÉES

Le Parfait glacé Granny Smith, cœur Calvados, Compotée de griotte	18,00 €
Le Mariage de la Rhubarbe et de la Fraise, Sablé Breton, Glace Tonka	18,00 €
Les Trois Chocolats réunis, accompagnés de fruits secs en Nougat	18,00 €
L'infusion de Pamplemousse au Thé, Croquant aux Amandes, Glace aux zestes d'Orange	20,00 €