

Menu Carrousel

Menu Carrousel 2 plats à 57€ :

*Amuse bouche
Entrée
Plat : poisson **ou** viande
Fromage
Dessert*

Menus Carrousel 3 plats 83 € :

*Amuse bouche
Entrée
Plats: poisson **et** viande
Fromage
Dessert*

Amuse-bouche

Terrine de foie gras de canard de Limagne façon nougat provençal, bouquet de salade à l'huile de noisette.

Ou

Fraîcheur de homard breton, gelée de mangue acidulée, dentelle de crêpe, mélangé de légumes de saison en vinaigrette grains de passion.

Raviole de bar et langoustine, fricassée de pleurotes et céleri rave, sauce américaine émulsionnée.

Ou

Pétale de lotte poellée à l'huile d'olive, suprême de pamplemousse rose et endive caramélisée, espuma aux agrumes.

Paume de ris de veau paysan braisé au jus de truffe, écrasé de pommes de terre, chips de panais.

Ou

Crépinette de râble de lapereau confit rôtie au romarin, radis bleus cuits à l'étuvée, tempura de légumes, sauce aigre douce.

Fromages d'Auvergne et d'ailleurs.

Fondant au chocolat noir extra bitter minute, marmelade de mandarine, sorbet mandarine impériale et espuma café de Colombie.

Ou

Dacquoise à la pistache, tatin de pommes de Savoie aux senteurs de fèves Tonka, glace caramel au beurre salé.

Ou

Sensation exotique, sablé noisette, crémeux fruits exotiques, sorbet ananas et poivre de Timut, coulis fruit de la passion.

Ou

Snickers revisité façon carrousel, crunchy cacahuète, crémeux chocolat, glace cacahuète et caramel doux.

Servi pour l'ensemble des convives d'une même table, le midi et le soir.

Pour le bon déroulement du service, merci de choisir le même nombre de plat

Pour l'ensemble de la table.