

Menu Carrousel

Menu Carrousel 2 plats à 57 euros :

Amuse-bouche

Entrée

*Plat : Poisson **OU** Viande*

Fromage

Dessert

Menu Carrousel 3 plats à 83 euros :

Amuse-bouche

Entrée

*Plats : Poisson **ET** Viande*

Fromage

Dessert

Amuse-bouche.

Les Entrées :

*Marbré de foie gras de Limagne à la truite fumée,
blancs de poireaux en vinaigrette et noisettes torréfiées.*

Ou

*Tartare de noix de Saint-Jacques au combawa,
carpaccio de champignons de Paris, espuma aux agrumes et zestes confits.*

Les Poissons :

*Bar de ligne poêlé à l'huile d'olive, feuille de pain croustillante,
tombée d'épinards et son fumet de vin rouge corsé.*

Ou

Homard rôti minute, émulsion au lait de coco, rougail d'oignons au gingembre.

Les Viandes :

*Suprême de pigeon cuit en rognonnade, sa cuisse confite en habit doré,
jus aux quatre épices, purée de betterave rouge au parfum d'orange.*

Ou

*Viennoise de mignon de veau du Limousin au cantal,
jus corsé à la fève Tonka et tendres morillons.*

Plateau de fromages d'Auvergne et d'ailleurs.

Les Desserts :

Le Duo Poire et Pruneau :

*Mousse à la poire, insert de compotée de pruneau,
cheese cake au spéculos et sorbet poire au vin rouge.*

La Mandarine :

*Crèmeux mandarine impériale, marmelade d'agrumes,
dacquoise aux amandes et sorbet mandarine.*

Le Fondant au Chocolat :

*Fondant au chocolat, bananes rôties, raisins pochés au rhum,
tuile cacao et crème glacée banane.*

Le Moka Revisité :

Bavaroise Moka, crèmeux chocolat, tuile et glace au café.

La Piña Colada :

*Ganache montée coco, insert kalamansi, biscuit rocher coco,
ananas confit au poivre de Timut, coulis coco- rhum, sorbet mangue.*