UNE FLANERIE AUX SEIGLIÈRES

Partez à la rencontre de la richesse de nos terroirs, à la découverte des produits sélectionnés avec rigueur par le chef et son équipe qui compose un itinéraire gastronomique éphémère.

Nos menus sont préparés dans l'esprit d'une carte blanche. Les entrées sont pensées en fonction de nos inspirations.

Merci de nous prévenir de toute allergie ou intolérance, afin que nous puissions vous organiser un agréable moment.

Menu en 3 temps 42 €

Entrée à l'aveugle, 1 plat au choix et 1 dessert au choix

Volaille de la ferme de JC, cerfeuil tubéreux, panais et jus généreusement condimenté.
Effeuillée d'aile de raie à la grenobloise, chou-fleur au beurre noisette et œufs de truite.
Gnocchis de butternut, tombée d'épinards, châtaignes, pleurotes et parmesan.

Streusel cacao, crémeux Dulcey à la coriandre, siphon mélilot, gel d'Oabika.
Mille-feuille de pomme, émulsion de brioche, confiture de lait et glace faisselle.
Assiette de fromages (supplément 10 €)

Menu en 5 temps 59 €

2 entrées à l'aveugle, 1 plat au choix, assiette de fromages et 1 dessert au choix

Volaille de la ferme de JC, cerfeuil tubéreux, panais et jus généreusement condimenté.
Effeuillée d'aile de raie à la grenobloise, chou-fleur au beurre noisette et œufs de truite.
Gnocchis de butternut, tombée d'épinards, châtaignes, pleurotes et parmesan.

Streusel cacao, crémeux Dulcey à la coriandre, siphon mélilot, gel d'Oabika.
Mille-feuille de pomme, émulsion de brioche, confiture de lait et glace faisselle.

Menu en 7 temps 77 €

2 entrées, 2 plats, assiette de fromages et 2 desserts

Cette balade est entièrement servie à l'aveugle

selon l'inspiration du chef et est proposée à l'ensemble de la table.

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes. En cas de doute, merci de nous consulter.

Prix nets en euros TTC, taxes et services compris