

Menu d'Automne

*"Amuse-bouche" velouté de Potimarron du "Marché de la Ferme"
chapeau d'espuma aux marrons*



*Médallions de Foie gras de Canard du Chef au cœur d'amandes, noisettes
et fruits d'or, trait de nectar de coing du domaine "Sirena" à Buchillon
accompagnés de leur brioche maison juste sortie du four*

ou

*Trio de Noix de St-Jacques juste snackées, déclinaison de potimarrons
tombée de poudre de lard*



*Caille farcie entièrement désossée, mousseline de topinambour
et légumes poêlés de saison, réduction de jus de volaille*

ou

*Médallions de Chevreuil poêlés et son jus noble parfumé à la truffe noire
purée de chou-fleur à la noisette, onctueux de chou rouge, légumes de saison
et spätzlis maison*



*Marrons en vermicelles sur coque meringuée maison
et boule de glace vanille "Bourbon"*

ou

*Suprêmes d'orange fraîche en rosace
sorbet à l'orange sanguine et son ellipse croquante*