



DINER - MENU GRANDE DAME

ENTRÉES

- Pâté en croûte de la Maison Vérot, condiment truffe noire et pickles de légumes
- Tartelette chèvre frais du père Fabre, betterave et noisettes
- Velouté de courge butternut, raviole de champignons, châtaignes et truffe
- Homard bleu, semoule de chou-fleur et pamplemousse, vinaigrette au caviar français

PLATS 1

- Vol au vent, volaille fermière et ris de Veau, champignons et truffe

PLATS 2

- Bar snacké, chou-fleur et noisettes torréfiées, sauce Noilly Prat aux coques et salicornes
- Filet de volaille jaune fermière, mousseline de céleri truffée, jus à l'orange
- Pavé de veau, cannelloni courge butternut, jus de veau

DESSERTS

- Brie de la ferme de la Tremblaye
- Mousse au chocolat noir intense, biscuit moelleux au chocolat et streusel au cacao
- Riz de Camargue fondant végétal à la vanille, poires confites et châtaignes
- Baba au Rhum et raisins, crème infusée noisette
- Pomme rôtie, crème fraîche, glace caramel et crumble de sarrasin

MIGNARDISES

