Hommage à La Mère Germaine

Entre tradition et modernité

Menu* en 5 séquences ♦ 138 euros

L'Éveil du Palais

La Truite d'Ardèche servie moelleuse
Marinière de Tourteau et Herbes, crémeux de Corail
Croustillant de pain, vinaigrette de Crustacé

La Saint-Jacques Bretonne cuite à l'Huile de Laurier
Poudré d'Herbes, pulpe d'Agrumes et Huile d'Olives du domaine de Coyeux
Fraîcheur au Safran du Vaucluse

Le Poisson Sauvage cuisiné au Beurre Noisette
Raviole de Rave et Sarrasin, Huître de Camargue
Fumet lié au Beurre d'Herbes et Gin 'Domaine Brunel'

Le Pigeon de la Maison Chabert légèrement 'Fumé – Grillé'
Tartelette de Bruxelles et Champignons
Sucs Tanniques au Châteauneuf-du-Pape. Sauge du jardin

Le tube Croquant "Topinambour & Café"
Mousse de Lait Arabica et Crème givrée Racine.
Ou
Chocolat Ceïba de République Dominicaine

Sablé au grué de cacao, onctueux chocolat, piment

d'Espelette.

Sorbet au fromage blanc.

Prix nets en euros, TVA 10%
Service compris

STRASSER RADZIWILL
MAISONS & VIGNOBLES