

Découverte en dégustation des premières Saveurs de l' Automne 2024

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives de la table

Mise en appétit,

Variation de betteraves,
crème de haddock, vinaigrette miel et citron.

Champignons de notre vallée rôtis et en raviole,
risotto de céleri et bouillon de champignons.

Turbot sauvage cuit sur l'arrête,
Méli-mélo de choux-fleurs, mourteyrole citronnelle, condiment grenobloise.

Eglefin de ligne,
cocos de Païmpol, bouillon Hanoï et condiment de tamarin.

Une petite Pause

Lièvre à la Royale en deux services,
Châtaignes, champignons de notre vallée, condiment cynorrhodon

Ou

Filet de chevreuil sauce poivrade,
panais dans tous ses états, condiment au grué de cacao.

Pré dessert

Harmonie de poires et de cèpes,
sorbet à l'oseille sauvage.

Ou

Pressé de coïng,
crémeux Oabika et chocolat JIanka.

Ce menu vous est proposé à 140 €

Le plateau de fromages affinés vous sera proposé avec un supplément de 10€.

Odeurs, Couleurs et des premières Saveurs de l' Automne 2024

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives de la table

Mise en appétit,

Champignons de notre vallée rôtis et en raviole,
risotto de cèleri et bouillon de champignons.

Ou

Différentes textures d'endives,
condiments oranges, pignons de pins, sauce hollandaise,
kumquats confits par nos soins

Turbot sauvage cuit sur l'arrête,

Méli-mélo de choux-fleurs, mourteyrole citronnelle, condiment grenobloise.

Lièvre à la Royale en deux services,

Châtaignes, champignons de notre vallée, condiment cynorrhodon

Ou

Filet de chevreuil sauce poivrade,
panais dans tous ses états, condiment au grué de cacao.

Pré dessert

Harmonie de poires et de cèpes,
sorbet à l'oseille sauvage.

Ou

Pressé de coïng,
crémeux Oabika et chocolat JIanka.

Ce menu vous est proposé à 108 €

Le plateau de fromages affinés vous sera proposé avec un supplément de 10€.

PLAISIR GOURMAND

Ce menu est servi les midis de semaine, lundi, jeudi et vendredi

Mises en appétit,

Différentes textures d'endives,
condiments oranges, pignons de pins, sauce hollandaise,
kumquats confits par nos soins

Ou

Variation de betteraves,
crème de haddock, vinaigrette miel et citron.

Eglefin de ligne,
cocos de Paimpol, bouillon Hanoï et condiment de tamarin.

Pré dessert

Pressé de coïng,
crèmeux Oabika et chocolat Ilanka.

Ou

Harmonie de poïres et de cèpes,
sorbet à l'oseille sauvage.

Ce menu vous est proposé à 58 €

Le plateau de fromages affinés vous sera proposé avec un supplément de 10€.