

Pâté en croûte « Champion du monde »

*La convivialité de ce plat remis au goût du jour avec
La volaille de Bresse, le Cochon du Cantal, le foie gras, le lard de Colonatta,
La fine gelée au poivre entourée de la pâte "pur beurre"*

-Yamat-

-Signature- « *Mes Plats Phares ...de Saison* » 120€

« Menu servi pour l'ensemble des convives »

Saint-Jacques et Truffes Blanches
Topinambour, Epeautre et Vieux Comté

Pithiviers de Volaille au Foie Gras
Jus à la Truffe et Emulsion de Poulet Rôti

Lotte Petit Bateau et Moules de Bouchot
Voile de Seiche, Pomme, Céleri et Citron Confit

Pigeonneau du Poitou et Betterave Acidulée
Chou farci, Châtaigne et Vierge de Coing

Pré-dessert

L'île Flottante Revisitée
« Noisetine de Pollionnay, Citron et Croustillant »

-Dégustation -

« *L'Automne* »

En 2 ou 3 plats 95€

4 plats 115€

5 plats 135€

Amuse-Bouche

Carpaccio de Saint-Jacques et Poireau confit
Tartare iodé, Crèmeux de Barde et Fine Gelée de Pomme

L'œuf Fermier Cuit Mollet Fumé
Champignons de Saison et Emulsion de Cèpes

Langoustines et Caviar Perle Noire
Cerfeuil Tubéreux, Ail Confit et Cresson

Bar « Côtier » et Kumquat
Artichaut, Concombre Acidulé et Pain Soufflé

Chevreuil Rôti aux Airelles
Courge, Salsifis, « Bruxelles » et Jus Poivrade

Pré-dessert

« Gourmandises »

-Inspiration -

« *Chef* »

78€

*Laissez-vous guider en suivant mon inspiration
À travers une cuisine de Marché*

-L'instant -

«*Fromage*»

12€

Le Chariot de Fromages Affinés par Charles Antoine
Fromagerie Tête d'Or

-Gourmandises -

«*Au choix*»

Petit Jardin autour des Agrumes
Orange, Bergamote et Clémentine
Biscuit Sablé à la Châtaigne et Glace

Feuille à Feuille Façon « Pie »
Pomme, Poire et Noix Cuisinés ensemble
Coupe Fraîcheur Acidulée

Soufflé au Chocolat et Caramel Beurre Salé
Crème Glacée au Praliné « Cacahuète »