

pianovins



M E N U E N 5 T E M P S

75.00€

A M U S E S B O U C H E S

P R É A M B U L E

Topinambours, Magret de Canard séché, jus de Canard orange, foie gras

C H R Y S A L I D E

Tartelette aux Morilles des pins, sauce à la sauge

V A C H E R I N

Risotto de Gèleri, Mont d'Or, purée de noix

À L' O M B R E D E S C H E N E S

Ganette, citrouille, chorizo bellota, sauce yuzu, châtaignes, émulsion au piment d'Espelette

D E N O U E M E N T

Pomme caramélisée à la bière, gelée de bière, sorbet pomme brûlée

Notre chef Emmanuel s'inspire des saisons, de son amour de la gastronomie, de son expérience et des produits frais qu'il choisit avec soin auprès de producteurs et de fournisseurs passionnés pour proposer des mets qui raviront vos papilles.

Les prix sont exprimés en euros, TTC, service inclus
Boeuf et Cochon Noir origine France