

# BALADE GOURMANDE

Servi au dîner du mercredi au samedi  
(sur réservation uniquement)  
99 € par personne

## Notre sélection du 1er au 9 décembre

\*\*\*\*\*

Bouchées apéritives : Déclinaison pâtissière autour du foie gras

- Macaron anis foie gras ;
- Capuccino foie gras café ;
- Chocolat foie gras

\*\*\*\*\*

Déclinaison autour de la betterave et la framboise : en julienne croquante, en gaspacho et en sorbet

\*\*\*\*\*

Langoustines des côtes bretonnes rôties puis laquées d'épices douces,  
julienne croquante de légumes racines en pickles

\*\*\*\*\*

Carpaccio de noix de Saint Jacques et truffe Tuber Uncinatum du Chablais sous sa mousseline  
d'hélianthis, lait de châtaigne

\*\*\*\*\*

Filet mignon de lièvre poêlé, sauce poivrade au poivre Phu Quoc noir, potimarron rôti,  
chutney de coing au poivre long rouge du Cambodge

\*\*\*\*\*

La mousse légère de comté, crumble noix noisette amande

\*\*\*\*\*

Nage d'ananas à l'anis vert, sorbet passion baies de Timut

\*\*\*\*\*

Le Chocolat, la châtaigne et le butternut :

Biscuit moelleux chocolat lait, crème de marron à la vanille, butternut confit à la vanille,  
crème glacée butternut, nougatine aux grués de cacao

\*\*\*\*\*

Les douceurs :

- Guimauve framboise et violette
- Financier aux amandes à se partager
- Truffe Chocolat Jivara et poivre Cubèbe