

JEUDI 15 OCTOBRE

À PARTIR DE 20H

SOIRÉE CROONER

AVEC MICHEL GRIMALDI

MENU ET ACCORD METS/VINS

AMUSE-BOUCHE :

Palet de butternut confit puis snacké, jus réduit de légumes au citron, tuile de châtaigne

ENTRÉE :

Œuf parfait, potimarron rôti, praliné noisette, jus de volaille citronné, jeunes pousses et noisettes torréfiées

Do Valle de Limari – Vina Tabali – Reserva Viognier 12cl CHILI

– ou –

Tempura de pleurotes, praliné noisettes, croquant de poire et de céleri, jus corsé aux champignons et aux oignons brûlés, herbes fraîches

Côtes de Jura – Savagnin Ouillé – Domaine Baud 12cl JURA

PLAT :

Filet de bœuf Wellington, mousseline céleri/vanille, échalote confite au vin rouge et farcie, coulis d'épinards à l'ail et jus de bœuf au pinot noir

*Pinot Noir – Coteaux Calcaires – Domaine Barmes
Buecher 12cl ALSACE*

– ou –

Raviole ouverte de légumes d'automne rôtis et marrons, jus vert à la chartreuse, brunoise de granny Smith, tuile de sarrasin

*Beaujolais Blanc – Les Palieres (Chardonnay) – Domaine
Romany 12cl BEAUJOLAIS*

FROMAGE :

Bouchons de fromages frais de la Ferme du Haut Village, pickles et pain maison +5€

*IGP Val de Loire – Vision Or – Domaine Pascal Gibault 12cl
LOIRE +5€*

PRÉ-DESSERT :

Poêlée de prunes à la vanille et à la livèche, granité citron-livèche

DESSERT :

Poire pochée et confite, espuma poire, crumble cacao, sauce caramel « golden-eight »

*Coteaux de l'Aubance – L'aubance – Domaine de
Montgilet 12cl LOIRE*

Menu : 55€

Accord mets&vins : 25€