

Menu du Marché

Ravioles aux champignons

Topinambours, noix, endive fraîche
& écume au vin jaune

Poisson de la criée

Fondue de poireau, purée de potimarron et
soupe de poisson au gingembre

et/ou

Filet mignon de cochon

Céleri braisé à l'orange,
Purée à la châtaigne, Jus tranché

La Poire « Comice »

Marmelade et sorbet, mousse légère au
Gwell et granola aux dattes Medjool



Menu Découverte

Endive braisée

Au vin jaune, champignons bruns, tomme
de la ferme de Bois Joubert & noix

Noix de Saint-Jacques snackées

Poireau, patate douce,
Lard de Colonnata, sarrasin soufflé
& jus des barbes

Pigeonneau cuit sur le coffre

Salsifis braisés à l'orange et
condimenté de châtaigne & d'ail noir

Le Citron Meyer

Confit & mariné,
Crème légère au lait ribot
Et brioche au sucre

Menu Bairoz

Endive braisée

Au vin jaune, champignons bruns, tomme de la
ferme de Bois Joubert & noix

Noix de Saint-Jacques snackées

Poireau, patate douce, lard de Colonnata,
sarrasin soufflé & jus des barbes

Biscuit moelleux de poisson

Bisque de langoustine au gingembre
Potimarron acidulé

Pigeonneau cuit sur le coffre,

Salsifis braisés à l'orange et condimenté de
châtaigne & d'ail noir

Omelette Norvégienne façon Bairoz

Mangue & Vanille de la Réunion

Citron Meyer

Confit & mariné,
Crème légère au lait ribot
Et brioche au sucre