La Belle Meunière

MENU À EMPORTER

55 €

Brioche feuilletée au saumon fumé
et citron confit

Le foie gras du Domaine de Limagne,
chutney de fruits exotiques au muscat de Noël

Coquilles Saint-Jacques luttées,
truffes, cèpes et girolles grises

L'oie bio farcie de Thierry Gardon,
morilles, pistaches et légumes oubliés

Notre bûche chocolat blanc,
kalamansi et main de Bouddha

La Belle Meunière

MENU DE NOËL ET DU JOUR DE L'AN

85 €

Truite fumée en maki, céréales bio

*

Crème brûlée foie gras, ananas Victoria et Sauterne

*

Belle langoustine mi-cuite, minestrone de fruits exotiques, oursin de Bretagne et cardamome noire

*

Coquille Saint-Jacques de plongée contisée à la truffe noire du Périgord, crème de cerfeuil tubéreux aux grains de vanille

*

Le filet d'oie bio de Thierry Gardon, royale de topinambour, truffe et foie gras

*

Crémeux gorgonzola aux figues

*

Les agrumes de Perrine et Etienne Baches autour des chocolats grands crus et poivres rares

MENU DE LA ST SYLVESTRE

- 140€ -

Truite fumée en maki, céréales bio

Crème brûlée foie gras, ananas Victoria et Sauterne

Caviar impérial de Sologne, bun's au curry black pearl, pulpe d'ail noir de Billom, émulsion citron noir, graines de citron caviar

L'huître rose Tabouriech croustillante au shiso rouge et vieux jambon du Cantal, émulsion au rivesaltes du Mas Delmas

Belle langoustine mi-cuite, minestrone de fruits exotiques, oursin de Bretagne et cardamome noire

Coquille Saint-Jacques de plongée contisée à la truffe noire du Périgord, crème de cerfeuil tubéreux aux grains de vanille

Le filet d'oie bio de Thierry Gardon,
royale de topinambour, truffe et foie gras

Crémeux gorgonzola aux figues

Les agrumes de Perrine et Etienne Baches
autour des chocolats grands crus et poivres rares

La Belle Meunière