



DÎNER 100% *végétarien*

Le jeudi 10 octobre 2024 à 20h

Quelques bouchées dans le thème

LE CHOUX...

Kale, vert, frisé, blanc, marinés au vinaigre de mûres et sariette, la rave et la pomme à l'oeuf confit

LE POIREAUX...

Confit au vin Négrette, lentilles de Bresse et sorbet moutarde / noix

LA COURGE...

Butternut, Potimarron, châtaigne "bidouillés ensemble" noisettes du Piémont et confiture de lait d'Avoine tiède

LE CÈPE...

Rôti, panais, topinambour, café, écume d'un risotto

LA MOZZA...

La mozzarella fumée, les dernières tomates du potager fripées et boucanées, sucs d'orange et gingembre, chips de pain "spicy"

LA POIRE & MORILLES...

Notre incontournable Poire Tapée aux morilles et Savagnin

Menu en 6 séquences : 70€ hors boissons