



Saison hiver 20/21

Quelques idées ...

Tartare de thon et huître, jaune d'œuf confit et râpé, condiment poire et sésame

Filet de bœuf, dialogue entre Wellington et Rossini
(en croûte, foie gras et qui sait, truffe ?)

Profiteroles, glace vanille, sauce au chocolat

Consommé de crustacés dans l'idée d'un dashi, coquillages

Carbonnade de joue de porc à la bière d'abbaye, frites à la graisse de bœuf

Poire confite et caramélisée aux épices, glace au chocolat

Croquette de canard aux champignons des bois, pickles de légumes d'hiver

Épaule d'agneau de sept heures, légumes "comme une potée au chou"

Baba au rhum, chantilly aux agrumes, glace au foin

Royale de potimarron, coquilles Saint-Jacques snackées, jus de bardes comme un beurre blanc

Volaille du Tarn, la poitrine au vin jaune, la cuisse farcie, pommes dauphine

Crêpe soufflée dans l'esprit d'une Suzette

TABLE
UNIQUE