

MENU DE LA VENTE DES VINS

SAMEDI 19 ET DIMANCHE 20 NOVEMBRE

MENU UNIQUEMENT : ENTREE / PLAT / DESSERT 45 €

LES ENTREES

ESCARGOTS : GINGEMBRE, AIL ET SAUCISSE DE MORTEAU
Légumes crus et fermentés / purée de topinambour / croutons

ŒUF PARFAIT ET POIREAUX CONFITS
Vinaigrette au vert de poireau et bergamote / sauce teriyaki

CEVICHE DE DORADE SAUVAGE VINAIGRETTE ESCABECHE
Betterave fumée / chips de maïs

LES PLATS

LIEU JAUNE DE LIGNE
Bouillon de champignons / shiitakés / butternut

PALERON DE BOEUF FACON BOURGUIGNONNE
Ecrasé de pomme de terre / pleurotes de Zoli / sauce chimichurri

RISOTTO DE PETIT EPAUTRE (Ferme des Cramailots)
Tomate / cédrat / coquillages

LES DESSERTS

CREMEUX AU CHOCOLAT NOIR EVOCAVO 72%
Mangue d'Espagne / tuile au grué de cacao / sorbet mangue passion

TARTELLETTE AU CITRON BERGAMOTE
Sorbet au fromage blanc / meringue

CHATAIGNE ET HARICOT AZUKI
Sorbet et suprêmes de mandarine corse / granola noisettes et sarrasin

ASSIETTE DE 4 FROMAGES (supplément 8€)