

Brèves d'hiver

Cœur d'artichaut aux truffes et foie gras poché, Émulsion au parmesan

Artichaut, foie gras et truffe : une légende lyonnaise ! Au croquant, fondant et fragrances délicates, le parmesan ajoute une nuance de grâce. La forme est libre, demeure l'esprit d'une recette apte à séduire les palais les plus exigeants.

Dos de chevreuil rôti au beurre de vanille, Salades amères relevées au gingembre

La noblesse du chevreuil rythmée par l'éclat aromatique de la vanille et du gingembre, avivée par le doux amer du raddichio de Trévise (1). Un contraste puissant et assumé.

(1) La précision raddichio, destinée à souligner l'influence italienne, peut être remplacée par *salade de Trévise*, surtout si elle est cultivée en France ! Il faut toujours éviter la tromperie sur la marchandise !

Panna Cotta cuite au four, Jus de cassis et myrtille à l'huile d'olive, fleur d'automne et glace amande

Ultime clin d'œil à la Péninsule avec une composition aromatique de fruits et d'amande pour une finale rafraîchissante, douce et élégante.