

MENU
PAVYLLON

7 TEMPS – 150

ASPIC MODERNE DE LÉGUMES DE NOS MARAÎCHERS

Crème froide de poireaux, vichyssoise

**PRESSÉ D'OMBLE CHEVALIER ET ANGUILE FUMÉE,
EN GELÉE DE VIN BEAUJOLAIS**

Pousses de salade maraîchère

TOURTEAU CUIT A LA CHEMINÉE, CHOU-FLEUR FLEURÉ AU CURRY

Sauce liée aux parties crémeuses, parfumée au vin jaune

FILETS DE ROUGETS CROUSTILLANTS, À LA DIABLE

Farce à gratiner anisée sur un toast croustillant

RIS DE VEAU PARIS-LYON TGV

Oignons des gones et épinards à la Viroflay

CRÈME DE BRESSE GLACÉE

Confit de kumquat moderne et meringue nuageuse

NUAGE CACAO

Crèmeux à l'olive Kalamata, sorbet au chocolat noir

ACCORD METS & VINS – 90
