Brèves au Comptoir, L'automne en Ouverture

Soupe blanche de choux rave à l'huile de noix
Poires et cèpes fleurés de tabac de champignons

Le chou-rave, légume modeste, se fait ici velouté soyeux, relevé d'un filet d'huile de noix. Poires fondantes et cèpes, poudrés d'un tabac de champignons, apportent la douceur et le parfum du sous-bois.

Fricassée de Pintade Miérale
façon Jean Ducloux

Une pintade de chez Miéral, en Bresse, cuisinée en fricassée comme le faisait Jean Ducloux à Tournus : une sauce à la crème liée avec soin, une chair tendre et fondante. Une recette de tradition, servie sans détour.

Tartelette croustillante au caviar d'agrumes
Huile d'olive et herbier cristallisé

Une pâte fine et croustillante garnie de caviar d'agrumes, ces petites perles acidulées qui annoncent la saison des agrumes. Un filet d'huile d'olive et des herbes cristallisées, comme un dernier souvenir du jardin d'été. Une touche de fraîcheur dans l'automne.

Le verre de brève – 12€
Crozes-Hermitage Blanc « Le Jardin », Domaine du Vieux Mûrier 2024

55€