

Mercredi 23 septembre

Nous avons le plaisir de recevoir **le chef**

CHRISTIAN

T E T E O I E

Meilleur Ouvrier de France,
Étoilé au Guide Michelin  

aux côtés de votre **chef Api Jérôme Melet**
pour un **déjeuner à 4 mains**



Nous vous proposons :

Crèmeux de champignons des bois, crumble de noisettes torréfiées.

Pâté en croûte de foie gras et betteraves rôties, condiment cassis et pignons caramélisés.

ou

Tataki de filet de bœuf, figues fraîches, pickles d'échalotes et vinaigrette au jus de viande.

Filet de daurade sébaste snacké, mousseline de panais, raisin rôti et écume au raisin noir.

ou

Pressé de joue de bœuf confite au vin rouge, mille-feuille de céleri infusé verveine, girolles sautées et jeunes pousses de moutarde.

Tartelette fine aux poires, crème d'amandes et réduction de porto.

ou

Prunes rôties au miel et au romarin, biscuit moelleux aux noisettes, mousse légère au fromage blanc et caramel au beurre salé.

Mignardises et café

