



La Maison dans le Parc

Menu du Moment

Le Midi du Mercredi 26 au Vendredi 28 Mai

Entrée Plat et Dessert au choix 72 €

Avec 2 Verres de Vin dédiés 90 €

Avec 2 verres de Vin Prestige 110 €

Entrées

Composition de Choux Fleur Bio

Raves fermentées, amande et zéphyr de choux fleur

DOC Vermentino Bolgheri Antinori 2018

Tartare de Veau et Caviar Transmontanus Kaviari

Petits pois au raifort, voile de ponzu et pickles de concombres

AOC Montlouis Clef de Sol La Grange Tiphaine 2018

Plats

Omble Chevalier Confit du Frais Baril

Couteaux, lardo di Colonnata, jeunes carottes et jus au saké

AOP Crozes-Hermitage Aléofane 2019

Pigeon Rôti sur le Coffre de Chez Thierry Laurent

Pomme de terre roulée, aubergine fumée et cerises à la cardamome

AOP Corbières Numéro 3 Castelmaure 2017

Desserts

Rhubarbe et Tequila

Arlette croustillante, crème ruby à la rhubarbe et granité agave

Calamondin et Verveine

Soufflé au calamondin, coulis de pulpe et glace à la verveine

Menu Végétarien sur demande