



La Maison dans le Parc

Menu du Moment

Entrée Plat et Dessert au choix - 72 €

Avec 2 verres de vin dédiés - 90 €

Menu Végétarien sur demande

Entrées

Composition de Choux Fleur Bio

Raves fermentés, amande et zéphyr de choux fleur

Feuillets de Truite Confite au Gin de Lorraine

Radis de saisons, moules Morisseau, langues d'oursins et dashi à l'estragon

Tartare de Veau et Caviar Transmontanus Kaviari

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

Plats

Omble Chevalier Confit du Frais Baril

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

Lieu Jaune Ikéjimité Cuit à la Torche

Morilles, artichauts primeurs, beurre à la fleur de sureau et chair de crabe

Pigeon Rôti sur le Coffre de Chez Thierry Laurent

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

Desserts

Calamondin et Verveine

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

Rhubarbe et Tequila

Arlette croustillante, crème ruby à la rhubarbe et granité agave

Chocolat et Jasmin

Stracciatella au jasmin, fine meringue, grand cru Alpaco et mochi