

Menu du Verger

45 euros par personne

Uniquement
pour les
groupes

Entrées

Filet de truite Maison Murgatengravlaux, poireaux mimosa, caviar Avruga

Ou

Morilles jumbo, farce de volaille et truffe, coulis de cresson (+6€)

Ou

Raviolis de veau de l'Aveyron, foie gras, consommé de volaille, cerfeuil tubéreux (+4€)

Ou

Terrine de veau et canard au foie gras et lard fumé, chutney potimarron

Plats

Végétarien

Gratin de crozets aux oignons et reblochon fermier, salade verte

Ou

Mignon de cochon noir de Bigorre, mousseline de carottes aux épices,
jus corsé à l'estragon

Ou

Filet de bœuf, sélection du Comptoir, crêpe de pomme de terre aux cèpes,
sauce bordelaise à la moëlle (+8€)

Ou

Dos de saumon d'Ecosse label rouge grillé à la flamme, émulsion miso,
chou kale, enokis grillés

Ou

Filet de sole meunière, mousseline de pomme de terre, ciboulette et truffe, lard colonnata,
échalotes confites (+6€)

Fromages

Fromage blanc ou Saint Marcellin (+6€)

Desserts

Tarte sucrée aux pommes et caramel déstructurée

Ou

Ravioles d'ananas et mangue, réduction citron vert, sorbet citron gingembre