

Menu du Verger

44 euros par personne

Entrées

Cappucino de cèpes, espuma chorizo, noisettes grillées

Ou

Carpaccio de lotte demi-sel, grenade, coco, piment doux

Ou

6 Croquettes d'escargots « La Ferme Autrement » en persillade

Plats

Blanquette de volaille fermière, châtaignes, légumes d'automne, crème légère à la truffe, riz camarguais

Ou

Dos de cabillaud rôti sur peau, beurre aux agrumes et piment d'Espelette, fettuccine à l'encre de seiche, réduction d'élixir Chartreuse

Ou

Mousseline de potimarron, légumes d'automne, crème légère aux cèpes, châtaignes

Desserts

Crèmeux matcha, perles du Japon, sorbet yuzu

Ou

Tarte fine aux poires, sorbet williamine