



MENU
Sur les routes du sel
Jeunet - Courbet

Entrée

Foie gras de canard à la fleur de sel de Camargue, autour de la topinambour, gelée délicate, compote et émulsion, caramel aux poivres rares

Plat chaud

Veau en deux cuissons, sa polenta crémeuse, sablé de gaudes aux morilles, raves confites, jus beurré au sel de Noirmoutier fumé par nos soins

Fromages

Chemin autour des fromages comtois

Dessert

Duo chocolat caramel beurre salé en géométrie, glace chicorée, tuile chocolat fleur de sel de Guérande

Boissons

Eau plate

Eau gazeuse

1 verre de vin à chaque plat

Café