

Menú de la Broue 52€

Bocado de bienvenida

Entrantes

Calabaza asada, mejillones preparados al estilo éclade 

Téja de cacahuete, jugo de calabaza al wakamé
(Suplemento de caviar 5 g 20 €)

Huevo a baja temperatura en costra de almendra y miso 

Consomé de boletos, seta de ostra de Estelle

Trucha del Talbat confitada,

Coulis de hojas verdes, focaccia
(Suplemento de caviar 5 g 20 €)

Platos

Carrillera de ternera 

Estofada al Syrah, pulpa de coliflor ahumada

Merluza de anzuelo en costra 

Navajas, ensalada de patata al estilo parmentier, aceite de oliva madurado

Jabalí de caza en civet, frutos del bosque 

Espuma de patata, frutos del bosque, castaña

Quesos

Queso de cabra de la granja del Maras 

En nougat, calabaza confitada

Carro de quesos afinados

Postres

En el corazón del huerto 

Manzana verde

Completamente baba 

Cítricos, calabaza, coñac

Regreso de la recolección 

Castaña, boletos, chocolate

 Plato elaborado con productos de nuestra región