Menu de la Broue 52€

Mise en bouche

Entrées

Courge rôtie, Moules cuisinées en éclades R
Tuile cacahuète, jus de courge au Wakamé
(Possibilité supplément Caviar 5g 20€)

L'Œuf parfait en croûte d'amande et miso R
Consommé de cèpe, pleurote d'Estelle

Truite du Talbat confite
Coulis de fanes, focaccia
(Possibilité supplément Caviar 5g 20€)

Plats

La Joue de Bœuf R
Braisée au Syrah, pulpe chou-fleur fumée

Merlu de ligne en croûte R
Couteaux, saladine parmentier, huile d'olive maturée

Le sanglier de chasse en civet, les sous-bois R
Espuma de pomme de terre, sous-bois, châtaigne

Fromages

Chèvre de la ferme du Maras R
En nougat, courge confite

Chariot de fromages affinés

Desserts

Au cœur du verger R
Pomme verte

Complètement baba R
Agrumes, courge, cognac

Retour de Cueillette R
Châtaigne, cèpes, chocolat

Teritoria

R *Plat élaboré avec des produits de notre région*