NOS ENTRÉES

GNOCCHIS DE BUTTERNUT, N'DUJA, STRACCIATELLA FUMEÉ 14€

Gnocchis de butternut et ciboulette, n'duja, stracciatella fumée, beurre de sauge, gochujang, sauge frite

FOIE GRAS, VERJUS, RAISINS 29€

Tartelette de foie gras maison, condiment de raisin rouge vinaigré, gelée de verjus, raisins frais, salade frisée, daikon, huile aux épices cajun

NOIX DE SAINT JACQUES, LIVÈCHE, CITRON 15€

Carpaccio de noix de saint jacques, crème glacée à la livèche, crème de céleri rave, brunoise de céleri et segments de citron frais en vinaigrette

OEUF AJITAMA, RIZ FRIT, NOIX DE CAJOU, AIL NOIR 14€

Oeuf ajitama, riz frit, sriracha, ail noir, cebettes, noix de cajou torréfiées au piment fumé

NOS PLATS

LOTTE CROUSTILLANTE, HARICOT COCO, CHAMPIGNONS 30€

Lotte croustillante au panko, poelée d'haricots Borlotti, champignons et boule d'or, oignons nouveaux brulés, sauce beurre noisette, citron et Mirin

ÉPAULE DE COCHON CONFITE, POMMES DE TERRE, SAVORA 26€

Pavé d'épaule de cochon confite aux épices, pavés de pommes de terre snackés, jus de cuisson réduit, condiment savora, chips de chou kale

CERF, BUTTERNUT, FÈVE DE TONKA, SAUCE CHASSEUR 55€

Dos de cerf, mousseline de butternut au beurre noisette et fève de tonka, topinambours et salsifis rôtis, sauce chasseur

CHOU ROUGE RÔTI, MORBIER, AIRELLES 24€

Chou rouge rôti, crème de morbier, noisettes torréfiées, condiment airelles acidulé, sirop de Porto, Oxalys pourpre

Tous nos plats sont faits maison issus de produits frais et élaborés avec le

LA CIBOULETTE
Restaurant Bistronomique

NOTRE FROMAGE TRAVAILLÉ

CHÈVRE CENDRÉ, MIEL DE LAVANDE " STÉPHANE GIRARD ", MELFOR 13€

Chèvre cendré, émulsion yaourt de chèvre fumé au foin, feuilletage croustillant caramélisé au miel de lavande de "Stéphane Girard", pollen, gel de Melfor

NOS DESSERTS

CHOU CRAQUELIN SIGNATURE INSPIRATION POIRE BELLE HÉLÈNE 14€

Chou craquelin cacao, ganache montée poire, crème glacée vanille de Madagascar, compotée de poires pochées au grué de cacao, truffe glacée enrobée au grué de cacao, sauce chocolat

TARTE CITRON MERINGUÉE, CURRY VERT, BERGAMOTE 14€

Crème glacée au curry vert, gel de bergamote, croustillant chocolat blanc citron, ganache montée citron bergamote, meringue suisse grillée minute, nuage glacé citron

LITCHI, HIBISCUS, PAMPLEMOUSSE, CHEESECAKE 14€

Entremet cheesecake, sablé breton au sucre noir, pamplemousse frais, gel d'hibiscus, sorbet litchi hibiscus, battons de meringue craquantes à l'hibiscus

CHATAIGNE, NOISETTE, WHISKY, HOJICHA 14€

Financier noisette, crème de marrons au whisky ganache noisette, crème glacée au thé vert grillé "hojicha", caramel mou au whisky, noisettes torréfiées, marron glacé

VEGAN

VÉGÉTARIEN

MENU DISPONIBLE DU 17/11 au 12/01

Prix nets et service compris.
La liste des allergènes est disponible sur demande.

Tous nos plats sont faits maison issus de produits frais et élaborés avec le

MENU DÉCOUVERTE 52€

AMUSE BOUCHES

UNE ENTRÉE AU CHOIX
(Foie gras +13 €)

UN PLAT AU CHOIX
(Cerf +25 €)

Fromage travaillé +9€

UN DESSERT AU CHOIX

MIGNARDISES

MENU DÉGUSTATION 79€

AMUSE BOUCHES

GNOCCHIS DE BUTTERNUT, N'DUJA, STRACIATELLA FUMÉE

NOIX DE SAINT JACQUES, LIVÈCHE, CITRON

CHOU ROUGE RÔTI, MORBIER, AIRELLES

ÉPAULE DE COCHON CONFITE, POMMES DE TERRE, SAVORA

CHÈVRE CENDRÉ, MIEL DE LAVANDE " Stéphane Girard "

TARTE CITRON MERINGUÉE, CURRY VERT, BERGAMOTE

MIGNARDISES

Tous nos plats sont faits maison issus de produits frais et élaborés avec le ♡