

Menu Forville

39 €

Œufs fermiers Bio en Brouillade

Une râpée de truffe noire mélanosporum - Crème montée

ou

Ravioli de saumon frais – Jus de crustacés émulsionné

ou

Crème de châtaignes – Céleri rave truffé et son ravioli de foie gras

Dos de cabillaud cuit à la fleur de sel

Caviar d'aubergine – Artichauts violets

ou

Le risotto cuisiné à l'italienne – courgette butternut

Noisette torréfié - Jus de veau

ou

Magret de canard cuit sur la peau

Pommes grenailles et légumes anciens

Fondant au chocolat amer – Parfum de rose – Sorbet cacao

ou

Tarte citron – Meringues cassées – Son sorbet

ou

Crème caramel à la vanille Bourbon (pour 2 personnes)

