

Hôtellerie Le Ratelier

MENU à 28 € (Entrée, Plat, Dessert)

Champignons virevoltants, (crème Philadelphia, ail noir, pate kadaïf)

Saumon hickory, (rémoulade, crème de raifort)

Beignet de roquefort, (poire pochée, gel de sauternes & poire)

Suprême de pintade, (pomme purée fumée, légumes de saison, master jus)

Rib de porc au barbecue, (ail noir, légumes de saison, réduction de porto)

Aubergine italienne, (aubergine japonaise, chèvre, black mayonnaise, légumes)

Thon au sésame, (légumes de saison, sauce katsu, servi bleu)

Mousse au chocolat, (mangue, salsa, glace au yaourt)

Crème brûlée carambar, (crème de café, crumble chocolat, éponge, glace café)

Sticky date pudding, (éponge de dattes, sauce caramel au beurre, glace vanille)

Nougat glacé, (gel passion, brittle, glace turrón)

Assiette de fromages

MENU à 34 € (Entrée, Plat, Dessert)

Foie gras maison, (mi cuit, oignons, figues, pickles)

Noix de saint jacques & gambas, (légumes, sauce cocktail)

Tataki de thon, (sauce ponzu, salade asiatique)

Quasi de veau, (fondue de poireaux, sauce porto blanc)

Poisson du jour, (légumes de saison, sauce laksa)

Epaule d'agneau, (ail noir, légumes de saison, jus d'agneau)

Filet de bœuf, (pomme purée fumé, légumes, sauce au choix) +3€

Mousse au chocolat, (mangue, salsa, glace au yaourt)

Crème brûlée carambar, (crème de café, crumble chocolat, éponge, glace café)

Sticky date pudding, (éponge de dattes, sauce caramel au beurre, glace vanille)

Nougat glacé, (gel passion, brittle, glace turrón)

Assiette de fromages