

Laurent Berthélémy

« Chic & choc »

Patiences

Noix de Saint Jacques au sésame ,

crèmeux de céleri au yuzu, crevette en tempura
un verre de Picpoul de Pinet blanc sec du Languedoc

ou

Foie gras de canard aux parfums de Houille et de Sichuan,
chutney de fruits, brioche campagnarde

un verre de Côtes de Montravel, vin moelleux de Bordeaux

Rôti de lapin désossé farci aux pruneaux gingembre,

émulsion au saté, légumes biologiques selon les jardins de Florence (Ecques)

un verre de Saumur Champigny, vin rouge de la Loire

Petite gourmandise d'avant dessert

Desserts ...

par personne : **38,50 €**

avec l'accord mets et vins, sélectionnés par nos soins, deux verres : **49,50 €**

Dans ce menu, je vous propose en lieu et place du plat principal,
un filet de boeuf selon l'inspiration du moment, supplément 6,00 €
ainsi qu'une sélection de fromages avec ma confiture de tomate au thym, 4,00 €.

Gastronomie de Campagne