

Céladon Express

45 minutes  45 euros

Boisson non comprise

Mise en bouche, Entrée, Plat, Café

Ou

Mise en bouche, Plat, Dessert, Café

Soucieux de ce que nous offre la nature que ce soit pour les poissons sauvages, la façon dont nos producteurs cultivent les fruits et les légumes, le soin qu'apportent nos éleveurs à produire les viandes et volailles fermières il est de mon devoir de cuisinier de sélectionner parmi les nombreux fournisseurs les meilleurs produits servis à votre table. Le respect des saisons, la passion du produit tant au niveau du goût que du bienfait pour la santé sont pour moi primordiaux. J'ai voulu à travers ce menu valoriser les produits, les producteurs de nos régions sans qui nous ne pourrions pas faire correctement notre métier.

Christophe Moisand

Prix nets

TVA : 10 % sur la nourriture et les boissons non alcoolisées

Tous nos plats sont "faits maison" et élaborés sur place à partir de produits bruts

Origine viande bovine: France, Australie et Etats-Unis



A la faveur de L'Automne

55 euros boisson non comprise

Ecrasé de butternut confit au curry, Saint Jacques grillée



Poêlée venant des sous-bois, biscuit aux herbes et royale de lard fumé



Pigeon en deux cuisson, panais confit au miel, jus à la cazette



La mimolette française sous différentes textures et différentes formes,

aux graines de sésame



Poire Louise-Bonne caramélisée aux pignons de pin torréfiés, crémeux cannelle,

sorbet orange sanguine



Mignardises