

Menu Chef Nasti
Le jeudi 8 octobre

2800 dhs p.p

Amuse-bouche

L'anguille "au vert" légèrement fumée et laquée aux agrumes
Lightly smoked "green" eel glazed with citrus

Entrées

Les pétales de brocard de nos chasses, gamberoni et vinaigrette charcutière
Brocard petals from our hunts, gamberoni and charcuterie vinaigrette

AOC Pouilly-Fumé – Domaine de Bel Air – Cuvée Riquette - 2024

Entrées

La Choucroute nouvelle, le carvi sauvage des plateaux de Beauregard, fruits rouges fermentés
New-style sauerkraut, wild caraway from the Beauregard plateaus, fermented red berries

AOC Alsace Riesling - Domaine Zind-Humbrecht - Clos Windsbuhl - 2016

Plats

Le Bar de ligne et la daurade rose, lait au raifort et rose de betterave
Line-caught sea bass and pink sea bream, horseradish cream and beetroot rose

AOC St-Aubin 1er Cru Clos de La Chatenière - Domaine Hubert Lamy - 2022

Plats

« Une Chimère » de volailles d'excellence « Maison Miéral », pigeon au sang, caille chaponnée, canette des Dombes et pintade excellence, truffe noire Melanosporum à la cendre
"Une Chimère" a selection of premium poultry from "Maison Miéral": pigeon in its own blood, caponized quail, Dombes duckling and premium guinea fowl, with black Melanosporum truffles cooked in ash

AOC Côte-Rôtie - Domaine Laurent Tardieu - Vieilles Vignes – 2023

Dessert

Millefeuille « ouvert » Mogador
Pâte feuilletée caramélisée, fines feuilles de chocolat au lait, crème chocolat au lait et fruit de la passion, ananas rôti caramélisé, ailettes croustillantes
"Open" Mogador Millefeuille
Caramelized puff pastry, thin sheets of milk chocolate, milk chocolate and passion fruit cream, caramelized roasted pineapple, crispy strips