Menu
RIBIEIRA
120 €

FOIE GRAS, mi cuit, gel de pomme-agastache, nashi et radis

ST JACQUES, fumée au foin, Morteau et jus de barde

BAR DE LIGNE, riz Arborio au safran, cucunci et bisque de crustacés

TRUFFE D'AUTOMNE, gnocchi, agrumes Schaller et parmesan 70 mois

PERDREAU, en croûte de feuilletage, sauce civet et courge

FROMAGES, ici, ailleurs ou SALADE

GRAND DESSERT

Avec accords 7 verres (8cl): 75 €

Menu
MOLIN
100 €

ESCARGOTS DES SARRADELLES, crème de choucroute et roquette

CHÂTAIGNES, dans une raviole, crème de mâche-Roquefort et puntarelle

POTIMARRON, céleri, épinard et sauce au Noilly Prat

ENCORNET, riz Arborio au safran, cucunci et bisque de crustacés

AGNEAU DE FADIOLS, polenta, jus à la prune rouge et kasha

FROMAGES, ici, ailleurs ou SALADE,

KIWI, pomme, coriandre

COING, vanille et agrumes
ou
CHOCOLAT, kasha et café
ou
GRAND DESSERT (supplément 15 €)

Accords mets et vins 6 verres (8cl) : 70 €

Menu
PETIT MOLIN
90 €

ESCARGOTS DES SARRADELLES, crème de choucroute et roquette

CHÂTAIGNES, dans une raviole, crème de mâche-Roquefort et puntarelle

AGNEAU DE FADIOLS, polenta, jus à la prune rouge et kasha

FROMAGES, ici, ailleurs ou SALADE,

KIWI, pomme, coriandre

COING, vanille et agrumes
ou
CHOCOLAT, kasha et café
ou
GRAND DESSERT (supplément 15 €)

Accords mets et vins 6 verres (8cl) : 65 €

Notre carte évolue au rythme des arrivages; elle est mise à jour aussi souvent que possible, mais certains plats peuvent varier selon la disponibilité des ingrédients.