

**Pour réjouir vos papilles....**

*De surprise en surprise, autour de bulles pétillantes*

Pot au feu de foie gras de canard poêlé à la truffe, petits légumes du moment au gingembre, cristalline d'oignons frits

Ou

Papillon de rouget barbet aux petits condiments,

sucs de tomates confites, vinaigre balsamique

° ° °

Lasagne de crustacés et coquillages « à ma façon », sauce corsée de carapace,

riz noir soufflé

Ou

Filet de bar soufflé à l'anis étoilé, polenta moelleuse à la tomme fermière de l'Abérieu

° ° °

Bulle rafraichissante de choux rouge, chips de lard fumé

° ° °

Epaule d'agneau de 12 heures en habit vert, jus court au vin d'épices,

Ecrasée de topinambours à la noisette et ciboulette

Ou

Duo de queue et joue de bœuf « comme un bourguignon », pommes purée,

jus court de cuisson

° ° °

En passant de la mer à la montagne à l'arabica, quelques feuilles

*De surprises en surprises...*

La bulle dans son élément floral

Café et gourmandises

**Le choix du menu s'applique pour l'ensemble de la table et de ses convives**