

# MENU SABOT DE PIZAY

**Entrée, Plat, Douceur au choix**

68,00 €

Mise en Bouche

Les champignons automnaux sauvages et d'élevage, douceur de persil racine  
Croustillant de cèpes

ou

L'araignée de mer décortiquée, crème légère de châtaigne et d'artichaut  
Huître Gillardeau au citron confit

Le filet de sandre élevé dans le Vercors

Céleri-rave cuisiné comme un risotto, cappuccino de livèche

ou

La pintade fermière de la ferme d'Hélène, le filet rôti, la cuisse en chartreuse  
Chou vert confit, jus de braisage ambré

Le parfait glacé aux quetsches, cœur onctueux aux pruneaux d'Agen

ou

Le crémeux de coing, pommes caramélisées aux baies de goji, biscuit à la figue

# MENU ÉPICURE

**Entrée, Poisson ou Viande,  
Douceur au choix**

80,00 €

**Entrée, Poisson, Viande,  
Douceur au choix**

96,00 €

Mise en Bouche

Le foie gras de canard aux figues de Solliès,  
Chutney d'hélianthi, mouillettes aux graines de sarrasin

ou

Les coquilles Saint-Jacques de pêche normande  
Pochées en velouté de crevettes bouquets, marinées aux fruits de la passion et butternut

L'aiguillette de Saint-Pierre, marmelade d'orange aux noisettes torréfiées  
Camaïeu de carottes des sables

ou

Le filet de sole de pêche petit bateau  
Poireaux crayons confits, coques et couteaux en marinière

Le canard colvert de chasse, le filet rôti, la cuisse fondante  
Coing et champignons des bois, sauce salmis aux épines-vinettes

ou

Le carré d'agneau français cuit rosé, les ris laqués  
Cucurbitacées en variation, jus au vadouvan

La variante de la mandarine et du kaki, Sorbet au citron combava

ou

Le mariage du chocolat et de la châtaigne, croustillant aux noix, glace praliné

## ENTRÉES EN MATIÈRE

Les champignons automnaux sauvages et d'élevage, douceur de persil racine Croustillant de cèpes	32,00 €
L'araignée de mer décortiquée, crème légère de châtaigne et d'artichaut Huître Gillardeau au citron confit	32,00 €
Le foie gras de canard aux figues de Solliès, Chutney d'hélianthi, mouillettes aux graines de sarrasin	36,00 €
Les coquilles Saint-Jacques de pêche normande, Pochées en velouté de crevettes bouquets, marinées aux fruits de la passion et butternut	36,00 €

## Océans, Rivières et Étangs

Le filet de sandre élevé dans le Vercors Céleri-rave cuisiné comme un risotto, cappuccino de livèche	41,00 €
L'aiguillette de Saint-Pierre, marmelade d'orange aux noisettes torréfiées Camaïeu de carottes des sables	45,00 €
Le filet de sole de pêche petit bateau Poireaux crayons confits, coques et couteaux en marinière	48,00 €

## Étables, Bergeries et Venaisons

La pintade fermière de la ferme d'Hélène, le filet rôti, la cuisse en chartreuse Chou vert confit, jus de braisage ambré	39,00 €
Le canard colvert de chasse, le filet rôti, la cuisse fondante Coing et champignons des bois, sauce salmis aux épines-vinettes	44,00 €
Le carré d'agneau français cuit rosé, les ris laqués Cucurbitacées en variation, jus au vadouvan	48,00 €

## Bocages, Alpages et Pâturages

Sélection de Fromages frais et affinés	19,00 €
Cervelle de canuts de chèvre frais à l'huile de noisettes sauvages du Beaujolais, Kouglof aux cèpes et aux noix grillés	17,00 €

## Douceurs Sucrées et Acidulées

Le parfait glacé aux quetsches, cœur onctueux aux pruneaux d'Agen	18,00 €
Le crémeux de coing, pommes caramélisées aux baies de goji Biscuit à la figue	18,00 €
La variante de la mandarine et du kaki, Sorbet au citron combava	18,00 €
Le mariage du chocolat et de la châtaigne, Croustillant aux noix, glace praliné	20,00 €