



MENU AUTOUR DES FROMAGES

155.00 €uros par personne, boissons comprises

(menu valable le Samedi 16 Mars 2024)

Truite des fjords fumée par nos soins, chèvre frais et pignons de pin
Trout of the fjords home made smoked fresh goat cheese and pine nuts



Asperges vertes françaises,
crème de Beaufort et poudre de lard
French green asparagus, cream of Beaufort cheese and lard powder



Noix de Saint-Jacques rôties,
émulsion Gaperon et coquillages
Roasted scallops, Gaperon cheese emulsion and shells



Mignon de veau de Clavisy,
tomme du Morvan et palets Agria truffés
Veal filet mignon from Clavisy, Morvan tomme and truffled Agria disks



La table des fromages frais et affinés par Alain Hess, maître fromager
The table of fresh and cured cheeses by Alain Hess, Maître cheesemaker



Esprit d'un tiramisu, spéculoos et café
In the spirit of a tiramisu, spéculoos and coffee

8 Route de Semur – 21320 Sainte Sabine – France
Tél. : +(33) 3.80.49.22.01 Fax : +(33) 3.20.49.20.01