Les CAVES HENRI 4

Menu en 3 étapes 59€

Menu en 7 étapes 79€

Ce menu est servi au dîner du mardi au samedi

Amuse-bouche

———

Ravioles de cèpes, consommé de crevettes grise au poivre noir Sarawak,

Brunoise de cèpes grillées

ou

Céleri en velours, marbrée de persil simple, voile de pot au feu infusé aux olives de Nyons

ou

L'Huître, lait de soja tremblotant, quelques dès de poire et enoki, glace aux algues

———

Noix de Saint-Jacques snackée, panais en textures, café et copeaux de nashi cru.

ou

Joue de boeuf confite, chanterelles grise, brunoise de coing saisies.

———

Sainte Maure, salade de chicorée à la gentiane de Lure, coulis de pruneaux et thé noir. (supp. 6 euros)

———

La patate douce en écume, carotte en texture, darquoise, sirop en amertume.

ou

La poire au caramel de cardamome, glace aux noix, chiboust vanille

———

Certaines préparations peuvent contenir des allergènes, nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande.

———

Prix nets, taxes et service inclus

Viandes bovines nées, élevées et abattues en France U.E

Tous nos plats sont fait maison, élaborés à partir de produits bruts

Les CAVES HENRI 4

MENU L'Esprit des Caves | Semaine du 17/11 au 21/11

Ce menu est servi au déjeuner du mardi au samedi

Ce menu est servi au dîner du mardi au jeudi

Entrée, plat et dessert 35€

Entrée, plat ou plat, dessert 30€

Verre Vin du moment 6€

Feuilletés

_____

Bar mariné purée fine de châtaigne, jus d'airelles et perles de kombu

_____

Thon rouge mariné au cédrat, velours de brocolis-wasabi.

Ou

Filet mignon de cochon, salsifis en texture, myrtilles en pickles.

_____

Sainte Maure, salade de chicorée à la gentiane de Lure, coulis de pruneaux et thé noir. (Supplément: 6 euros)

_____

Pulpe de coing, brunoise confites, sirop de genièvre, glace au miel

Certaines préparations peuvent contenir des allergènes,

Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance

Ou allergie dès la prise de commande

Prix nets, taxes et services inclus

Viandes bovines nées, élevées et abattues en France U.E

Tous nos plats sont fait maison élaborés à partir de produit bruts