

Menu dégustation

La dégustation est un terme culinaire français qui se réfère à l'assortiment d'une série de petits plats servis l'un après l'autre. Le terme englobe aussi des idées comme savourer de la nourriture avec tous les sens, l'appréciation des ingrédients et les qualifications techniques du chef.

Les menus dégustation sont une option populaire dans les restaurants d'aujourd'hui, en particulier les établissements de haute gamme, permettant au chef de présenter ses plats et ses techniques de signature. Un repas de dégustation se déroule souvent sur plusieurs heures, avec jusqu'à vingt plats de petites bouchées. Il peut être centré sur un seul ingrédient et tous les mets doivent le contenir ou bien le repas suit un thème spécifique duquel le chef s'est inspiré pour préparer tous les mets. Il y a d'infinies possibilités pour concevoir et structurer un menu dégustation, le seul élément constant est carrément le prix assez élevé.

Un menu de dégustation est souvent accompagné de vins.

Exemples :



MENU DÉGUSTATION

Menu Dégustation "Autour des Champignons" 98€

Ce menu peut vous être servi avec un accord mets et vins 150€

Les champignons, sauce vierge.

L'Œuf de la ferme Etchelecu, Truffe et artichaut.

Le Homard Breton, morilles des pins au vin jaune.

Le Consommé, aux parfums des sous-bois.

La palombe rôtie, cassis, cèpes crus et cuits.

Le chariot de fromages, frais et affinés.

Banane, vanille et morille.



Menu Dégustation «Art Nouveau» vous emporte au cœur de la Belle Epoque, et vous permettra de déguster le délicieux «soufflé Fermette au Grand Marnier». Un véritable voyage dans le temps, entre raffinement et élégance à la Française !

L'auberge du marché

L'auberge du marché vous proposera tout au long de l'année de menu dégustation à thèmes spécifiques (fête de la fraise, St Valentin , gibier , etc)



Menu Dégustation 60 Euros

5 services - 5 courses

Notre cappuccino de crème de homard à la purée de truffe

Our lobster capuccino with truffle puree

Calmar citronné et structuré en tagliatelles. Œuf de caille poché, croûtons d'encre de seiche au beurre à l'ail

Lemony calamari tagliatelle. Poached quail egg, squid ink and garlic butter croutons

Tronçon de foie gras au torchon maison¹, croustillant de langoustine aux herbes fraîches
Caramel d'agrumes. Smoothie carotte, pomme verte-gingembre. Son pain brioché

Homemade foie gras, crispy langoustine and fresh herbs. Citrus caramel Carrot, green apple and ginger smoothie, brioche

Contre-filet de bœuf Angus AAA.

Pommes Pont Neuf, champignons sauvages et œuf de caille coulant

AAA Angus beef sirloin. Pommes Pont Neuf, wild mushrooms and runny quail egg

Friandises et gourmandises de nos pâtisseries

Sweets and mignardises

Forfait sommelier 3 verres – 3 glasses wine pairing 35.50 euros

¹ Le foie gras au torchon est la méthode la plus simple et la plus facile pour réaliser son foie gras maison. On prépare son foie, qu'on assaisonne, qu'on roule dans un torchon et qu'on laisse reposer plusieurs jours au frigo. On peut ensuite le cuire poché ou le servir tel quel cru, selon les goûts...



MENU DÉGUSTATION GOURMAND

Entrée

Foie gras de canard entier mi-cuit parfumé au vin de Toussaint, éclats de caramel aux cèpes

ou

Noix de St Jacques rôties, poireau grillé et sauce au calamensi

Plat principal

Filet de bar aux écrevisses, fumet crémé et compression de légumes

ou

Quasi de veau cuit basse température, coulis de persil plat et écume de carottes, gnocchis de châtaignes

Fromage

Les fromages d'Auvergne

Dessert

Le dessert à votre choix (A commander en début de repas)

Trilogie chocolat noir et pastille de Vichy : sorbet, crème et guimauve ou Moelleux coco, ananas rôti et glace fromage blanc-citron vert ou Gaufre marron-orange-chantilly et glace noisettes-armagnac ou Pomme poêlée, glace caramel et coulis de passion

MENU DEGUSTATION GOURMAND

Servi selon 3 formules différentes

Formule une entrée + poisson ou viande + fromage + dessert = 49.90 €

Formule une entrée + poisson et viande + fromage + dessert = 59.90 €

Formule complète en portions « dégustation » = 69.90 €