



Frédéric Carrion

RESTAURANT

*Nous vous accueillons à notre table
avec joie et bonheur.*

*Que les mets imaginés pour vos
papilles vous ravissent.*

Bonne dégustation !

Le Chef
Frédéric CARRION et son équipe
Vous proposent

LES GOURMANDISES DE
VALENTINE

3 plats confectionnés
Selon l'inspiration du Chef

« AUTOUR DE LA TRUFFE »

96 euros

Prix net TTC service compris

SELECTION

Lapereau mariné, bouillon de crustacés,
Jeune carotte
Mousseline de Citron Bergamote câpre
Tuile de grué de cacao, Feuille d'oxalis

~

Bar de Ligne, rose de pomme concombre,
Vichyssoise d'herbes fraîches, Paris boutons,
Cappuccino de brocolis

~

Les Fromages affinés de notre région et de France
Ou
Les fromages glacés de la maison Carrion
Noisettes, herbes, miel et pâte de cassis de Bourgogne

~

Les gourmandises et douceurs à choisir

65 EUROS

Prix net TTC service compris

ESPRIT

Cèpes, girolles cuisinés bordelaise
Rouget de Roche et magret fumé
Echalote confite, crème de haddock

~

Turbot en filet, poivre de voatsiperifery
Feuille de capucine, épinard fondant
Kumquat et orange en biscuit
Accompagné de panais et noisettes

~

Les Fromages affinés de notre région et de France
Ou
Les fromages glacés de la maison Carrion
Noisettes, herbes, miel et pâte de cassis de Bourgogne

~

Les gourmandises et douceurs à choisir

76 EUROS

Prix net TTC service compris

IMAGINATION

Crevette Obsiblu, aux zestes de lime
Gelée de Jurançon
Thon rouge en tartare, avocat
Crémant de Bourgogne, pamplemousse givré

~

Bœuf de Mr Cailler
Le rond de paris avec cœur de laitue snacké
Le ris de veau braisé bourgeoise
Potimarron à la réglisse, Tuile de miel, gingembre

~

Les Fromages affinés de notre région et de France
Ou
Les fromages glacés de la maison Carrion
Noisettes, herbes, miel et pâte de cassis de Bourgogne

~

Les gourmandises et douceurs à choisir

76 EUROS

Prix net TTC service compris

CONSTELLATION

Menu élaboré dans le respect du mode de vie vegan.

Composée maraichère, tofu fumé aux aromates,
pickles de radis, cœur de laitue, graines de courge
torréfiées, vinaigrette de lentilles du Puy AOC

~

Petites courges, épinards en branche et sautés à l'huile
d'olive, châtaignes, endives braisées et velours
d'herbes

~

Sélection de « Frawmages »
Accompagné d'ails noirs

~

Chocolat origine Madagascar
Sorbet cacao, clémentines, palet d'oléagineux et fruits
secs, mousse chocolat menthe et thé

65 EUROS

Prix net TTC service compris

LES DESSERTS DE VALENTINE

Légèreté

Le soufflé chaud au grand Marnier et flambé
Sorbet de saison, biscuit vanille

~

Chocolat

Sorbet cacao, ganache au thé
Chantilly pistache poire en entremet
Parfait glacée williamine

~

Pomme, pomme

Crêpe roulée de
Chibouste reine des reinettes,
Brunoise granny smith,
Sorbet pomme poire

Prix à la carte

18 EUROS

Prix net TTC service compris

A LA CARTE

ENTREES

Lapereau mariné, bouillon de crustacés,
Jeune carotte
Mousseline de Citron Bergamote câpre
Tuile de grué de cacao, Feuille d'oxalis

29 EUROS

~

Cèpes, girolles cuisinés bordelaise
Rouget de Roche et magret fumé
Echalote confite, crème de haddock

36 EUROS

~

Crevette Obsiblué, aux zestes de lime
Gelée de Jurançon
Thon rouge en tartare, avocat
Crémant de Bourgogne, pamplemousse givré

36 EUROS

PLATS

Bar de Ligne, rose de pomme concombre,
Vichyssoise d'herbes fraîches, Paris boutons,
Cappuccino de brocolis

36 EUROS

~

Turbot en filet, poivre de voatsiperifery
Feuille de capucine, épinard fondant
Kumquat et orange en biscuit
Accompagné de panais et noisettes

38 EUROS

~

Bœuf de Mr Cailler
Le rond de paris avec cœur de laitue snacké
Le ris de veau braisé bourgeoise
Potimarron à la réglisse, Tuile de miel, gingembre

38 EUROS

~

La poularde de Bresse cuisinée entière servie en deux services,
L'un aux légumes et le deuxième à la truffe
Pour deux ou quatre personnes (45mn de cuisson)

120 EUROS

Prix net TTC service compris