



FRÉDÉRIC CARRION

HOTEL SPA RESTAURANT

EXEMPLES DE PLATS PROPOSES REGULIEREMENT MAIS AUSSI UNE INTERPRETATION DE LA CUISINE

A la Carte

Les entrées

Crevette Obsiblué, aux zestes de citron vert, Langoustine concassée à l'échalote,
Tartare d'avocat et petits légumes, Crémant de Bourgogne et cassis en givré

Saumon mariné gravlax en cannelloni de poireau,
Confit de citron bergamote, Pulpe de betterave rouge, Courge potimarron en velouté

Les plats

Turbot sauvage rôti, Epinards fondants, Jus de crustacé, Croustillant de pomme de terre Anna aux
aromates

Tournedos de cabillaud, Sauce vierge et zeste d'agrumes,
Salade en chiffonnade de jambon cru Noir de Bigorre, Carotte cuite à l'orange et curcuma

Volaille de Bresse rôtie façon bourgeoise, jus réduit, Légumes de saison cuisinés de différentes manières

Rond de Paris de boeuf de Monsieur Cailler servi poêlé, Dressé en strates avec les parfums des légumes
finement cuits

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)

Les fromages

Fromages de Bourgogne : Brillat Savarin, Epoisses, Abbaye de Citeaux

Assiette de glace de fromage de la maison Carrion, Chèvre et Vache, Accompagnée de confiture de
Cerise Noire et Amandes

Menu du jour Enfant

35 €