

Maxime
Laurenson

J-F
Tetedoie

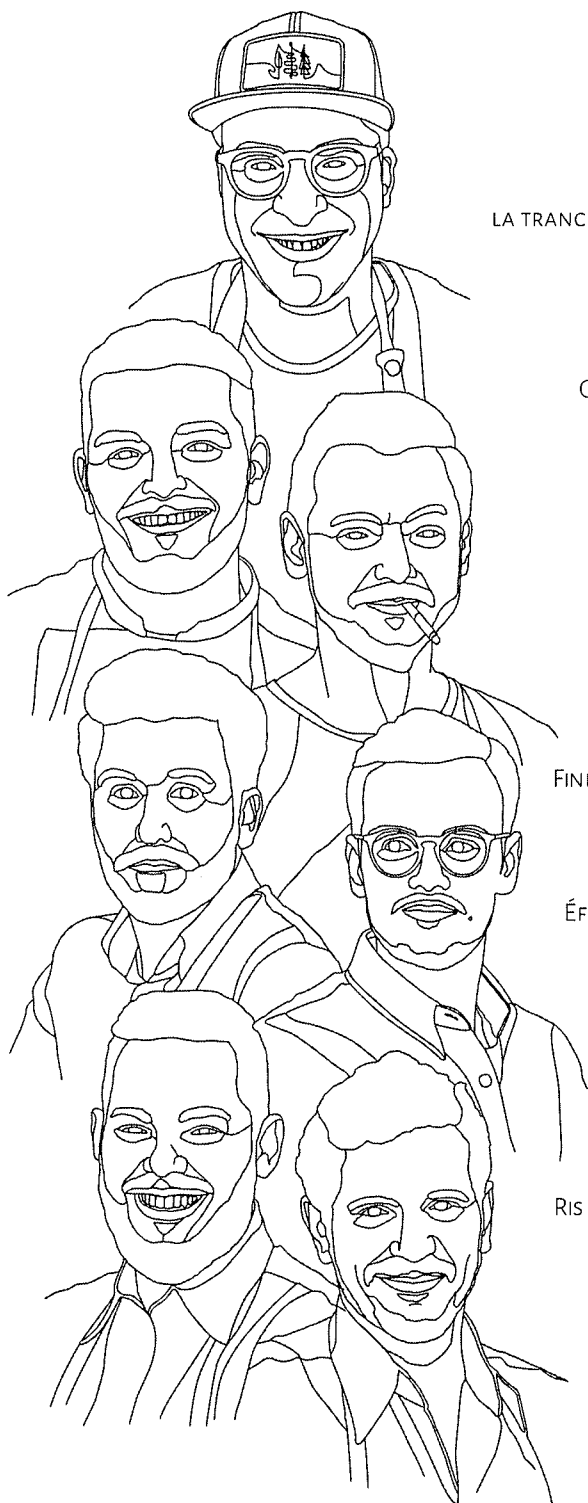


Hubert
Vergoin

Daniel
Baratier

DÎNER ANNIVERSAIRE, 5 NOVEMBRE 2022

MENU À 180€ / PERSONNE
HORS BOISSONS



Florent
Poulard

Pimousse

Florian
Rémont

Rustique Café Terroir Monsieur P Chez Pimousse Le Bistro du Potager Le Substrat

LE SILURE EN MULTI-TEXTURE

LA TRANCHE FUMÉ POMME DE PIN / CUILLÈRE DE VENTRÊCHE BRÛLÉE - OSEILLE -
MOUTARDE / LAIT DE PEAU - LENTILLES DE MANU

BISCUIT DE BROCHET / ANGUILE FUMÉE

ŒUF / AIL DES OURS / AMANDE / FÉTA DE BREBIS ARDÉCHOISE.
MAXIME LAURENSON - RUSTIQUE

HUÎTRE DE LISTREC / CHOUX KALE / ÉCHALOTES
FLORENT POULARD - MONSIEUR P

BOUDIN DE LIÈVRE / ENCORNET / CRESSON
FLORIAN REMONT - BISTROT DU POTAGER

FINE TARTELETTE D'ESCARGOTS DES MONTS DU LYONNAIS & CÈPES.
JEAN-FRANÇOIS TÊTEDOIE - CAFÉ TERROIR

ÉFFILOCHÉ DE CHAMPIGNONS / NAAN AU LEVAIN / UMAMI SAUCE
HUBERT VERGOIN - SUBSTRAT

FÉRA SAUVAGE "HIBERNATUS"
BEURRE BLANC À LA LIE DE SAKÉ / ŒUFS MARINÉS
DANIEL BARATIER - AUBERGE SUR-LES-BOIS

RIS DE VEAU / ÉCREVISSES / JUS DE CARAPACE / RACINES D'ABSINTHE
PIMOUSSE - CHEZ PIMOUSSE

COMTÉ 40 MOIS EN SUPP.

LE SNIX

DANIEL BARATIER - AUBERGE SUR-LES-BOIS

FLAN PÂTISSIER
FLORENT POULARD - MONSIEUR P