

Menu Découverte

Pour l'ensemble des convives de votre table, varie selon le marché.

Amuse bouche.

Duo de carpaccio de gambas
à l'huile d'olive et mangue,
gambas grillée aux graines de sésame.

Saint-Jacques juste saisies à la plancha,
velouté de lentilles du Puy et
fine tranche croustillante de cochon Mangalica.

Cabillaud piqué au bâton de réglisse
cuit doucement, fenouil braisé,
huile d'agrumes émulsionnée.

Raviole de foie gras de canard,
jeunes pousses d'épinards sautés à cru,
émulsion d'ail doux.

Sorbet.

Suprême de pigeon rôti aux épices douces,
carottes glacées au cumin et en mousseline,
jus réduit.

Fromages affinés.

Desserts et mignardises.

Le menu 155€.

Le menu 200€.

Accompagné d'un accord mets & vins composé
de cinq verres de crus différents.

Jacques & Jean-Paul Bertrand
26600 Granges-Lès-Beaumont

Tél 04 75 71 50 67 | Fax 04 75 71 64 39

www.restaurantlescedres.fr