

LIEU DE VIE
BACHAUMONT
RESTAURANT

Menu Dégustation 85€

- en 6 services -

Ce menu est proposé de 19h à 21h30 pour l'ensemble des convives.
Veuillez nous prévenir d'éventuelles allergies ou autres contraintes
alimentaires lors de la prise de commande


Entrées

Foie gras en ballotine, figes & laurier, pain grillé au feu de bois <i>« Foie gras », figs & laurel, wood - oven bread</i>	19€
Thon « à la flamme », houmous & piquillos <i>Tuna, humus & piquillos</i>	18€
Vitello tonnato, câpres à queue, graines & pousses de moutarde <i>Thin slice of veal, with tuna sauce, and capers, mustard seeds and sprouts</i>	17€
Poulpe grillé au feu de bois, ananas rôti et gingembre <i>Grilled octopus, roasted pineapple & ginger</i>	17€
Crèmeux de Panais au grué de cacao & raisins acidulés <i>Creamy parsnip with cocoa nibs & tangy grapes</i>	16€

Plats

Bar snacké, coco de paimpol, tomate & émulsion fumée <i>Grilled sea bass, Paimpol beans, tomato and smoked sauce</i>	29€
Champignon farci, épinard & noisettes, sauce malté & tonka <i>Stuffed mushroom with spinach & nuts, malted sauce & tonka</i>	26€
Romaine grillée & Volaille façon César, jaune d'œuf mariné <i>Grilled romaine salad & chicken marinated egg yolk</i>	24€
Canette poêlée, artichaut & mûres fraîches au vinaigre <i>Duckling, artichoke & fresh blackberries with vinegar</i>	27€
Côte de Bœuf grillée, pommes de terre grenailles, racines & champignons <i>Rime rib, new potatoes, roots & mushrooms</i>	<i>pour 2 personnes</i> 90€
Epaule d'Agneau confite aux épices douces, risotto de courge & châtaigne <i>Shoulder of Lamb confit with sweet spices, pumpkin risotto, chesnut & parmesan cheese</i>	<i>pour 2-3 personnes</i> 80€

Desserts

Tacos maïs chocolat, ganache Tulakalum, glace au maïs & pop corn caramélisé <i>Chocolate corn tacos, Tulakalum ganache, corn ice cream & caramelized popcorn</i>	12€
Figes de Solliès rôties, sorbet verjus & crème acidulée <i>Roasted Sollies figs, grape juice sorbet & tangy cream</i>	12€
Mandarine satsuma, sorbet sauge, meringue aux sarrasins torréfiés & mousse yaourt <i>Satsuma tangerine, sage sorbet, buckwheat meringue & yoghurt mousse</i> 	12€
Omelette Norvégienne, glace cardamome, poire & noisettes (<i>supp flambage alcool poire Williamine 3€</i>) <i>Norwegian omelette, cardamom ice cream, pear and hazelnuts (supp° flaming with pear Williamine alcohol 3€)</i>	11€