

MAISON émotions culinaires RENARD

MENU BEAUJOLAIS

160 €

Accords Mets et vins compris

Amuse bouche autour de la pomme de terre

-

Langoustine de casier

Herbes folles - Nuage de gingembre et livèche

-

Brioche Boisée- Noix fraîches - Gel persil

-

Foie gras poêlé IGP Sud Ouest

Poire à l'hibiscus - cassis - sarrasin soufflé

-

Chevreuil

Tatin d'endives et échalotes - Jus aux airelles - Tétragone

-

Textures de miel

Parfum de piment et bergamote

Feuille à feuille de banane - Eclat de noix

Le plateau de fromages de la Prairie + 18 €

Le prix inclus 5 verres de vins en accord avec le menu

Pour cette soirée, nous proposerons également un accord sans alcool

JEAN PAUL DUBOST

Présence du vigneron

20 novembre 2025

Service du soir

