


# Madame


TABLE DE CHEFFE

Menu Université Jean Monnet  
Jeudi 14 avri 2022 - 19h30  
Groupe de 15-20 personnes

Apéritif maison ; Pétillant Madame

Tartare d'espadon fumé maison, caramel de betterave, granité de pomme verte et fleurette au Raifort  
ou  
Fricassée d'escargot d'Yssi, confiture d'oignons doux, réduction de vin rouge et poivre de Timut  
le pleurote en fricassé, le haricot blanc en velouté, avec un granité à l'orange sanguine  
et une crème fouettée à l'estragon 

---

Tendre de boeuf Salers cuit 8 heures à basse température, pané à l'algue nori et jus de moule fumé au piment Chipotle  
ou  
Filet de truite d'Ardèche, beurre rouge au Saint Joseph, condiment de chorizo et zestes d'oranges sanguines  
l'épeautre comme un risotto, pointes d'asperges vertes croquantes, copeaux de Parmesan brûlé  
et éclats de noix torrifiés 

---

Gourmandise au chocolat noir extra, crumble orange-cannelle et crème glacée au spéculoos  
ou  
Entremet aux fruits exotiques, fraîcheur de mangue et fleurette à la grenadine

Thé ou café

1 bouteille de vin / 4 personnes  
(Saint Véran blanc ou Côtes Roannaises rouge)