

Vendredi 5 Décembre 2025

# LE DÎNER À LA TABLE DE LEVERNOIS\*

Vu par le Chef Laurent Petit

---

Œuf de caille en Meurette

*Quail egg in a Meurette red wine sauce*

Galet de coquille Saint-Jacques de plongée, citron confit, algue, sauce iodée

*Scallop tartare with candied lemon, iodized sauce*

Tarte millefeuille au chou, coulis d'œuf de brochet

*Cabbage millefeuille with a pike roe sauce*

Risotto à la truffe d'Alba

*Risotto with Alba truffle*

Chevreuril de nos forêts aux baies de genévrier, racine d'endive, sauce venaison

*Roasted deer filet with geniper and braised chicoree, venison sauce*

Fromages affinés

*Cheeses selection*

Soupe d'agrumes de chez Mathieu Vessières, granité aux herbes du jardin

*Citrus soup from Mr Vessières, herbs granita*

Tube croustillant au cacao, crémeux Jivara, émulsion au grué torréfié

*Chocolate tuile, Jivara, mouss, foam of cocoa beans*

· MENU 215€ ·

