

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

Sandre et escargots, bisque d'écrevisse corsée
Pike-perch and snails, crayfish bisque

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 gruë torréfié
Chocolate tuile, Jivara, mouss, foam of cocoa beans

· MENU 215€ ·