

Escapade gourmande à la Cabane de Beauville

Menu

Une cuisine généreuse, élégante et de saison, pensée pour un moment à deux. Des produits de novembre et décembre, les saveurs chaleureuses de l'hiver, des fruits de saison, et des préparations délicates en bocaux Weck.

Entrées

Tarte fine de panais, champignons des bois et éclats de châtaignes

Crémeux de panais, champignons poêlés à l'échalote, brunoise de légumes racines et châtaignes torréfiées. Une pointe de vinaigre de cidre pour réveiller les saveurs.

ou

Magret séché, betterave fondante, poire et noix

Fines tranches de magret séché, betterave rôtie, poire légèrement acidulée, éclats de noix et vinaigrette au miel d'En Richard.

Plats

Ballotine de pintade aux champignons et châtaignes, mousseline de panais

Pintade farcie d'une duxelles de champignons, accompagnée d'une mousseline de panais et d'un jus court aux échalotes.

ou

Légumes d'hiver farcis à l'épeautre

Des légumes doucement confits avec leur farce épeautre crémeux aux champignons

ou

Dos de cabillaud, risotto de poireaux et sauce safranée

Cabillaud cuit doucement, riz crémeux aux poireaux fondants et sauce légère au safran, relevée d'une pointe de citron.

ou

Paleron de bœuf confit, purée de pommes de terre à l'ail rôti et légumes glacés

Bœuf longuement braisé, jus réduit au vin rouge, purée onctueuse à l'ail doux et petits légumes de saison.



Desserts

L'Écrin chocolat et clémentine

Fond sablé cacao, crémeux chocolat noir, cœur de clémentine confite et ganache montée vanille. Décor Trianon Arabesque.

ou

Tartelette pomme caramélisée, vanille et caramel au beurre salé

Fond sablé croustillant, pommes fondantes, crémeux vanille et caramel au beurre salé, avec une fine touche de chocolat.

Une cuisine sincère, de saison, pensée pour le partage et le plaisir.

AVERTISSEMENT ALLERGÈNES : Certains de nos plats contiennent des allergènes. Veuillez nous informer de toute allergie alimentaire lors de votre commande. Les photos ne sont pas contractuelles

Notre carte évolue avec les produits réellement disponibles sur le marché, sans forcer la saison. Les légumes peuvent varier avec les arrivages, pour garantir fraîcheur, goût et justesse.