

Les Instants MICHELIN
Du 18 octobre au 27 novembre 2022



LA TABLE DU CAVISTE BIO



La Cheffe Junko Kawasaki
Vous propose son « Menu Prestige » avec caviar.

(6 services 175 € / pers.)

Accord METS-VINS bio Mercurey blanc et rouge 2 verres (15cl) + 25 €
Offert si réservation à La table du Caviste Bio 48h à l'avance.

Entrée 1

- *Caviar Oscietre prestige Kaviari (30gr pour 2 personnes)
Servi avec blinis maison avec un verre de saké offert*

Entrée 2

- *Ris de veau meunière, sauce madère, émulsion de Cèpes*

Plat Poisson

- *Saint-Jacques poêlée au muscat, endive braisée, purée de topinambour*

Granité de Chartreuse

Plat Viande

- *Demi-pigeon de Pornic rôti sauce aux abats avec morilles et girolles*

Fromage

- *Cheddar bio truffé*

Dessert

- *« Mont Fuji » aux châtaignes sur meringue au thé matcha*