

La Table de Jérôme

Menu Escapade Gourmande

Mars 2020

Mise en bouche

Entrée :

Asperges vertes des jardins de Provence, saumon en gravlax, copeaux de chèvre sec et écume de bière blanche de Vézelay

Poisson :

Filet de sole en viennoise et truffes melanosporum de Jérôme Galis, compression d'épinards et fumet au parfum de shitaké

Et/ou

Viande :

Filet de pigeon cuit à basse température fumé sur la braise, cuisse confite, tatin d'échalote et jus de pigeon réduit

Fromages frais et affinés d'Ici et d'Ailleurs

Ou

Fromage blanc à la Crème fraîche

Dessert :

Mousse au fromage blanc et miel de châtaigniers des ruchers du Morvan, pointe de Kalamansi et sorbet au foin de Perrigny

Menu Escapade 4 services

49.00 Euros

Entrée, Plat, fromage et dessert

Menu Escapade 5 services

61.00 Euros

Entrée, poisson, viande, fromage et dessert

Menu Dégustation

89.00 Euros

Menu dégustation en 7 services

(Menu surprise avec des plats signatures du chef Jérôme Raymond, servi pour l'ensemble des convives d'une même table.)

Taxes et service compris

Pour rappel une réservation faite uniquement à l'hôtel n'engendre pas obligatoirement une réservation au restaurant, merci d'effectuer également celle-ci.

Menu servi uniquement le samedi soir et dimanche midi.