



# Les Menus

## en et gourmand 29€

Mise en bouche



Gaufre au chorizo, fourme de Meys juste passée au four, salade pignon de pin

Ou

Turban de saumon fumé farci au crabe et Saint Jacques, ketchup de pomme-carottes.



Poire de bœuf\* jus au foie gras et mousserons

Ou

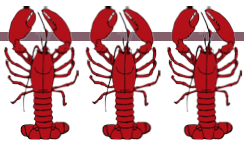
Filet de fusilier et cube de saumon, crème à la citronnelle et gingembre, risotto aux coques.



Fromage blanc, sec ou cervelle de canut.



Dessert



## en et gourmet 35€

Mise en bouche



**Planche saveur :**

Foie gras de canard confit à l'ancienne, compotée de pruneaux au parfum de réglisse

Cassiolette de Pierogi au homard crémé

Tartare de saumon frais et fumé, guacamole et pamplemousse.



**Pause Nézelienne :**

Sorbet kumquat, rhum arrangé.



Pavé de cerf de Haute Rivoire, sauce ardéchoise sublimée à la fève tonka

ou

Le veau en deux façons :

Coeur de quasi fondant et cigare de ris de veau, sauce aux cèpes

Ou

Blanquette de filet de lotte et langoustine, crème safranée.



Fromage blanc, sec ou cervelle de canut.



Dessert



\* origine FRANCE

Réservation : 04 78 48 40 69 - Le Nezel - 69590 LARAJASSE