

L'OPIDOM

par Jérôme Roy

Menu Saint Valentin

(Servi le midi et le soir la semaine du 11 au 15 Février)

Feuilletés

Gourmandise autour de la betterave,

Glace blanche, chioggia en vinaigrette à la noisette, crapaudine confite, pulpe de jaune au curcuma.

Noix de Saint Jacques poêlées, vinaigrette au fumet de barbes, réduction d'ananas,
textures de topinambours et coriandre fraîche.

Aiguillettes d'ormeau laquées de sucs iodés,
chair de tourteau et navets fondants parfumés à l'huile de sésame toastée

Dos de chevreuil rôti, brunoise de kaki aigre doux,
duxelles de cèpes en raviole, cresson, sauce poivrade.

Petite farce chaude et foie gras mi-cuit.

Sainte Maure de Touraine et châtaignes grillées,
marmelade de mûres, marron glacés au jus de yuzu, feuille de laitue.

Cocktail clémentine : gelée, mousse, suprêmes, crémeux, biscuit, pâte de fruit, jus et sorbet.

Miel de fleurs de L'Opidom croustillant.

L'après dessert

110€ hors boissons

Nous vous proposons une sélection de 5 verres* de vins
en accord avec les mets à 48 €.

**soit 8 cl par verre*

Prix nets, taxes et service inclus.