

Menu Chasse 2021

Restaurant Le 1424 à Champagne

Entrées

Saumon Swisslake confit aromatisé au thym, pousses de frisée, oignons rings, champignons de Paris, myrtilles et radis

Brioche farcie d'une terrine de chevreuil, framboises, noisettes et doucette



Ragoût de légumes oubliés, girolles sautées, bouillon de volaille



Endives caramélisées à l'orange et ananas rôti, sandre fumé et choux de Bruxelles

Plats

Entrecôte de chevreuil mariné au vin rouge, purée de choux rouge, potiron rôti, clémentine, chou de Bruxelles, spätzli



Sandre de Valangin, gnocchi de patate douce, courge rôtie, chou frisé, sauce aux algues



Gibier selon arrivage (Perdrix, cerf, chamois, sanglier), rösti, échalote confite, poireau rôti, jus court de gibier

Lapin en deux cuissons, navet, pomme de terre vapeur, purée de coing et betterave

Gnocchi de patate douce, accompagnés de légumes d'automne, girolles poêlées



Desserts

Chocolat intense, café (sans gluten)

Biscuit Sacher chocolat amandes, meringue cacao, chantilly chocolat et ganache 66%, gelée de café, crème glacée café, chocolat lait et poudre de café



Pommes-poire façon tatin

Biscuit madeleine citron, pommes-poire fondantes, caramel beurre salé, crème double, sorbet citron

Rencontre exotique-petits pois

Biscuit Joconde, crémeux mangue, confit passion, sorbet petits pois, riz soufflé caramélisé, poudre de petits pois

Revisite du Paris-Brest

Biscuit breton, confit griottes, chantilly mascarpone, choux au crémeux praliné, praliné intense noisette, noisette princesse