



Frédéric Carrion  
RESTAURANT

*Nous vous accueillons à notre table avec joie et bonheur.  
Que les mets imaginés pour vos papilles vous ravissent.  
Bonne dégustation !*

**Le Chef**  
**Frédéric CARRION et son équipe**  
**En collaboration avec Elisabeth Lacroix**  
**Vous proposent**

**LES GOURMANDISES DE VALENTINE**

3 plats confectionnés  
Selon l'inspiration du Chef

« AUTOUR DE LA TRUFFE »

96 euros

Prix net TTC service compris

# SELECTION

~

Lapereau mariné, bouillon de crustacés,  
Jeunes carottes  
Mousseline de Citron Bergamote câpre  
Feuille de capucine  
Tuile de grué de cacao

~

Bar de Ligne rose de pomme concombre,  
Vichyssoise d'herbes fraîches, Paris boutons  
Chantilly de menthe

~

Les Fromages affinés de notre région et de France  
Ou  
Les fromages glacés de la maison Carrion  
Noisettes, herbes, miel et pâte de cassis de Bourgogne

~

Les gourmandises et douceurs à choisir

65 EUROS

Prix net TTC service compris

# ESPRIT

Cuisses de grenouille tout à manger  
Servies façon pomme Anna  
Jus d'herbes fraîches et ail noir

~

Blanc de turbot, à l'infusion de thé aux fruits rouge  
Salade pourpier  
Le céleri en branche et coulis,  
Poudre de pistache

~

Les Fromages affinés de notre région et de France  
Ou  
Les fromages glacés de la maison Carrion  
Noisettes, herbes, miel et pâte de cassis de Bourgogne

~

Les gourmandises et douceurs à choisir

76 EUROS

Prix net TTC service compris

# IMAGINATION

Crevette Obsiblu, aux zestes de lime  
Gelée de Jurançon  
Thon rouge en tartare, avocat  
Crémant de Bourgogne, pamplemousse givrés

~

Bœuf de Mr Cailler, le plat de côte cuit au miel  
Le ris de veau rôti, artichaut, basilic  
Tuile de miel, gingembre

~

Les Fromages affinés de notre région et de France  
Ou  
Les fromages glacés de la maison Carrion  
Noisettes, herbes, miel et pâte de cassis de Bourgogne

~

Les gourmandises et douceurs à choisir

76 EUROS

Prix net TTC service compris

# LES DESSERTS DE VALENTINE

## **Légèreté**

Le soufflé chaud au grand marnier et flambé  
Sorbet de saison, biscuit vanille

~

## **Mont Blanc**

Meringue et coque chocolat  
Cœur fondant banane citron  
Crèmeux chocolat manjari  
Crème glacée vanille

~

## **Pomme, pomme**

Raviole de crêpe  
Chibouste reine des reinettes  
Brunoise granny smith  
Sorbet pomme poire

Prix à la carte

**18 EUROS**

Prix net TTC service compris

# A LA CARTE

## ENTREES

Lapereau mariné, bouillon de crustacés,  
Jeunes carotte  
Mousseline de Citron Bergamote câpre  
Feuille de capucine  
Tuile de grué de cacao  
29 EUROS

Cuisses de grenouilles tout à manger  
Servies façon pomme Anna  
Jus d'herbes fraîches et ail noir  
36 EUROS

Crevette Obsiblu, aux zestes de lime  
Gelée de Jurançon  
Thon rouge en tartare, avocat  
Crémant de Bourgogne, pamplemousse givrés  
36 EUROS

## PLATS

Bar de Ligne rose de pomme concombre,  
Vichyssoise d'herbes fraîches, Paris boutons  
Chantilly de menthe  
36 EUROS

Blanc de turbot, à l'infusion de thé aux fruits rouge  
Salade pourpier  
Le céleri en branche et coulis, poudre de pistache  
38 EUROS

Bœuf de Mr Cailler, le plat de côte cuit au miel  
Le ris de veau rôti, artichaut, basilic  
Tuile de miel, gingembre  
38 EUROS

**La poularde de Bresse cuisinée entière servie en deux services,**  
L'un aux légumes et le deuxième à la truffe  
Pour deux ou quatre personnes (45mn de cuisson)  
120 EUROS

~

Les Fromages affinés de notre région et de France  
Ou  
Les fromages glacés de la maison Carrion  
Noisettes, herbes, miel et pâte de cassis de Bourgogne

18 EUROS  
Prix net TTC service compris