



# Menu

## Gastronomique



Week end du 20, 21 Mai 2022

Menu Gastronomique en 5 temps du Chef Vincent BRICAUD

Mise en bouche surprise

### 1<sup>er</sup> Temps

King Tiger à l'orange et flambée au vieux rhum épicé,  
mayonnaise maison au curcuma et zeste de citron vert.

### 2<sup>ème</sup> Temps

Boucané confit au romarin, crème de parmesan et ses copeaux à  
l'huile de truffes, tomates bonbons rôties à l'ail.

### 3<sup>ème</sup> Temps

Pavé de saumon laqué et pané au Goma Shio, risotto de riz  
noir sauvage, courgettes glacée et crème aux fines herbes.

### 4<sup>ème</sup> Temps

Cuisse de poulet marinée croquante, brèdes farcies aux  
**Ch**ouchoux glacés au thym, carottes croquantes et sauce  
rougail.

### 5<sup>ème</sup> Temps

Forêt noire péi génoise à l'orchidée sauvage et chantilly au  
géranium, fruits confits.

Tarif :150€ par personne, nuitée, petit déjeuner, uniquement sur réservation  
Compris dans le prix :Apéritif,une coupe de champagne, eau plate, café ou thé rhum arrangé. Renseignements  
au :06.92.43.17.21 ou 06.93.11.21.82  
Emails :chefvincentbricaud@yahoo.com ou lavillazen@yahoo.fr