

Restaurant Frédéric Doucet

Soirées 4 Mains
250 € tout compris

mardi 02 avril 2024

Olivier Bellin

Auberge des Glazicks **

Bienvenue à Charolles

L'échappée d'escargots dans les sous-bois

Choux-fleurs, langoustine, tripier

Lotte condiment fermenté de poisson, asperges

Le bœuf est dans le pré

Sorbet chèvre cassis

Le soufflé à la luzerne, cazette du Morvan, glace au foin



Restaurant Frédéric Doucet

Soirées 4 Mains
250 € tout compris

mercredi 03 avril 2024
Christophe Hay

Fleur de Loire **

Bienvenue à Charolles

CAVIAR SÉLECTION SOLOGNE

Chou fleur, esturgeon fumé, cresson

ALOISE DE LOIRE

Asperges blanches du jardin, ails des ours, condiment de tête

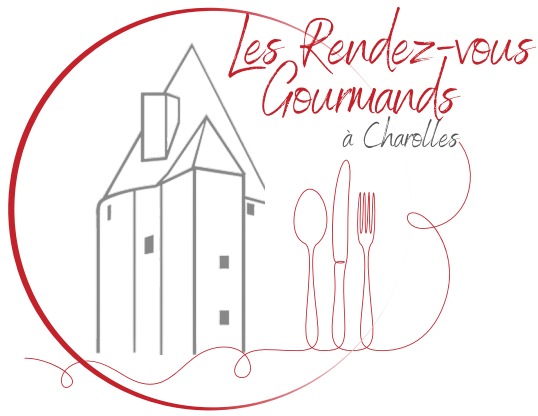
**La truite de Crisenon “cuite” à la noix,
beurre noisette moderne aux aromates**

BOEUF WAGYU DE NOTRE ÉLEVAGE

“côte à côte”, mariné et cuit, patate douce, garum

Sorbet chèvre cassis

L’anis de Flavigny, glace badiane, estragon



Restaurant Frédéric Doucet

Soirées 4 Mains
250 € tout compris

jeudi 04 avril 2024
Patrick Henriroux

La Pyramide **

Bienvenue à Charolles

Le Bec à sel Pyramide

(crème soufflée de crabe dormeur au caviar osciètre blond, gaufrettes aux herbes)

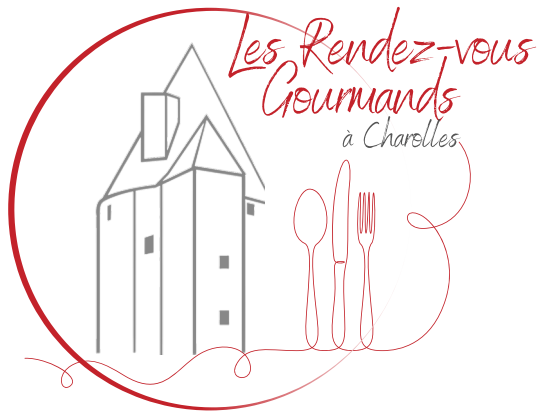
Asperges vertes de notre vallée, escargots du rosay, jambon jabugo, bellota, émulsion de rigotte de condrieu aux olives caramélisées

Rouget barbet en double cuisson à l'huile d'ail, moule du mont St Michel acidulées, capres capucines, salade oyatu, encre de sèche et coquillages

Le ris de veau doré imprégné au Pastis de la Clayette, fenouil confit

Sorbet yaourt miel

Le Charo-lait



Restaurant Frédéric Doucet

Soirées 4 Mains
250 € tout compris

vendredi 05 avril 2024
Sébastien Chambru
Lò des Vignes *

Bienvenue à Charolles

L'œuf mayonnaise

(jaune confit, blanc neige, mayonnaise, miettes de pain, algue nori)

L'artichaut cacao

(fond poché et rôti, pulpe d'artichaut au cacao, grué de cacao, chips gentiane et cacao, jus au vin rouge)

Homard bleu de Bretagne à l'élixir de suc Charolais

La pintade de Bresse du Domaine de la Pérouse et le poulpe comme un pot au feu

(Cuisse et blanc farci de poulpe, bouillon de pintade et crevette grise, asperge grillée, raviole de poulpe)

Sorbet yaourt miel

Chocolat cuba 75% condimenté au cassis du Bourgogne, crème glacée au chocolat fumé



Restaurant Frédéric Doucet

Soirées 4 Mains
250 € tout compris

samedi 06 avril 2024
Patrick Bertron
Relais Bernard Loiseau **

Bienvenue à Charolles

Jambonnettes de grenouilles à la purée d'ail et jus de persil
(hommage à Bernard Loiseau)

Le Sandre de Loire, miroir de pistils de crocus, ail sauvage fermenté

**Lotte à la gentiane, agrumes et épices de l'île Maurice, jeune fenouil
confit et en purée**

Volaille de Bresse aux morilles et velours de vin jaune

Sorbet yaourt miel

Pavlova moderne aux fraises, sorbet yahourt fraise