



Menu à 45 euros

(hors fromage, hors boissons)

Foie gras cube en robe de pistaches torréfiées, gelée de griotte

ou

Nage de fruits de mer, jeunes légumes et crème de citron vert et
gingembre



Suprême de volaille jaune cuisson lente, espuma de pomme de
terre aromatisé à la truffe, fricassée de champignons

ou

Dos de Skrei rôti, texture de légumes, gaufrettes de Vitelotte, jus
brun



Dôme chocolat-caramel, gel passion et éclats de nougatine

ou

Crèmeux chocolat-blanc et pistache sur pain de Gêne et méli-
mélo de fruits rouges

Service non compris, prix TTC