



Menu à 65 euros

(hors boissons)

Trilogie de sucettes de Foie gras, au sésame, à la pistache et au pavot, gelée de granny et briochette

ou

Cromesquis d'escargots à la crème d'ail rose, crémeux de topinambour



Duo de saumon et cabillaud en tarte fine compotée de poireaux, éclats de tomates confites et huile vierge

ou

Tataki de thon au sésame grillé, gel citron-yuzu, chips de pain rouge



Trou



Suprême de volaille jaune cuisson lente, mille-feuille de pomme de terre aromatisé à la Truffe, jus corsé, structure de légumes verts

ou

Noix de veau en basse température aux Morilles, beurre de Ratte, déclinaison de légumes de saison



Duo de fromages affinés



Le « Citron-meringué » façon Atelier Gourmand

ou

Moelleux au chocolat noir 68%, confit de framboise au Combawa

Service non compris, prix TTC