

MENU « DÉCOUVERTE »

149 € par personne

L'AMUSE-BOUCHE

du moment

LE CAVIAR « OSCIETRE »

sur un carpaccio de Saint-Jacques

LA CHATAIGNE

en fin velouté, croquant de céleri, foie gras et lard fumé

LA VOLAILLE

façon Gyoza, farcie aux poireaux et gingembre, dans son bouillon au parfum d'Asie

L'OEUF

cocotte aux champignons de saison et croutons dorés

LE BAR

et son jus d'arêtes, salsifis rôtis et mousseline de brocolis

L'AGNEAU DE LAIT

en côtelettes à la fleur de thym

ou

LA CAILLE

farcie de foie gras et caramélisée avec une pomme purée truffée

LE PAMPLEMOUSSE

en sorbet sous une fraîche écume aux fruits de la passion

LE CHOCOLAT TENTATION

ganache onctueuse au chocolat Araguani, glace au grue de cacao, biscuit Oréo