



MENU BULLE À L'INFINI

75 €

INSPIRATION DU CHEF

MISE EN BOUCHE, CRÉATIONS RAFFINÉES AUTOUR DES PRODUITS DE SAISON

&&&

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

POIRE POCHÉE, CONDIMENT COING, BRIOCHE TOASTÉE ET JUS RÉDUIT AU VIN DOUX

OU

SAINT-JACQUES EN CARPACCIO

BETTERAVE CHIOGGIA, POMME GRANNY SMITH, HUILE DE CÉLERI ET VINAIGRETTE AUX AGRUMES

&&&

FILET DE VEAU DU PAYS BASQUE RÔTI

MOUSSELINE DE CÉLERI-RAVE, SALSIFIS GLACÉS, JUS COURT AU THYM FUMÉ

OU

BAR DE LIGNE RÔTI SUR PEAU

POIREAUX FONDANTS, POMMES DE TERRE GRENAILLE, BEURRE BLANC AU CITRON ET HUILE D'HERBES

&&&

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

CONDIMENT DE COING, FRUITS SECS ET JEUNES POUSSES

SUPPLÉMENT 12 €/PERSONNE

&&&

CHOCOLAT NOIR DE TANZANIE

CRÉMEUX CHOCOLAT, PRALINÉ NOISETTE, POIRE POCHÉE ET GLACE VANILLE

OU

POMME EN DÉCLINAISON

POMME RÔTIE AU BEURRE DEMI-SEL, CRÉMEUX CARAMEL, SABLÉ CROUSTILLANT ET GLACE AU LAIT

