



MENU EXPLOSION DES PAPILLES

95 €

INSPIRATION DU CHEF

CRÉATIONS GASTRONOMIQUES AUTOUR DES ARRIVAGES DU MOMENT

&&&

NOIX DE SAINT-JACQUES JUSTE SAISIES

CÉLERI-RAVE FUMÉ, POMME ACIDULÉE, ÉMULSION DE COQUILLAGES ET HUILE DE NOISETTE

&&&

SAINT-PIERRE CUIT À L'UNILATÉRAL

**MOUSSELINE DE PANAIS, SALSIFIS GLACÉS, CONDIMENT CITRON ET SAUCE CHAMPAGNE
OU**

FILET DE VEAU DU PAYS BASQUE

**CUISSON ROSÉE, COURGE RÔTIE, CHAMPIGNONS DES BOIS, JUS CORSÉ AU THYM ET
ÉCHALOTE**

&&&

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

CONDIMENT DE COING, NOIX TORRÉFIÉES ET JEUNES POUSSES

&&&

POIRE & CHOCOLAT

**POIRE POCHÉE AUX ÉPICES DOUCES, CRÉMEUX CHOCOLAT NOIR, CROUSTILLANT CACAO
ET GLACE VANILLE**

OU

AGRUMES D'HIVER

**CLÉMENTINE, ORANGE SANGUINE, CRÉMEUX CITRON, MERINGUE LÉGÈRE ET SORBET
AGRUMES**

