

## **Menu à 62,00 €uros**

L'Œuf Parfait, Maquereau Grillé,  
Ecume de Betterave et Balsamique,  
Sabayon Vin Jaune.

Trilogie de Saumon Bio, Pesto de Roquette,  
Sorbet Poivron

Ris de Veau Cuit au Sautoir, Maïs,  
Farz, Jus de Réglisse.

-----

Selle d'Agneau Cuite au Sautoir  
Sous une Croute d'Herbes, Farz,  
Céleri Parfumé à la Truffe.

Tronçon de Barbue,  
Déclinaison de Carottes d'Antan, Menthe,  
Cromesquis de Couteaux,  
Beurre d'Agrumes

Lieu Jaune "Ikejime"  
Association Girolle -Cerise,  
Coquillages à l'Ail, Croustillant de Pommes de Terre,  
Emulsion Vadouvan

Pigeon Cuit sur Coffre,  
Petits Pois Citronnelle-Framboise,  
Nem de Cuisses Confites  
Jus Paysan

-----

Fromages Affinés.  
(Trois fromages au choix dans notre sélection)

-----

Soufflé Fraise, Sorbet Rhubarbe.

Le Crémeux Gianduja aux Notes de Vanille et Caramel  
Sur Croustillant de Riz Soufflé, Glace Intense Café

"Sphère Surprise",  
Pommes, Lambig, Miel  
Ganache Vanille

### Prix Nets

**Menu Neptune**  
**126,00 €uros**

Amuse Bouche

-----

Turbot, Pata Negra, Huîtres,  
Jus d'un Rôti.

-----

Demi- Homard Fumé, Voile de Lard Colonata,  
Jus de Carcasse.

Ou  
Homard Grillé Sainte Anne,  
Beurre Blanc (pour 2 personnes).

-----

Mignon de Veau, Pommes de Terre,  
Truffes d'été, Jus Court.

-----

Fraîcheur Ananas-Estragon.

-----

L'Abricot,  
Note de Romarin Fumé,  
Sorbet Passion

Prix Nets