

Menu à 62,00 Euros

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 Croûte d'Herbes,
Céleri Noisette, Framboise, Poivron,
Jus Court

Tronçon de Barbue,
Panais déclinés, Arômes de Tonka,
Cèpes, Foie Gras, Croustillant Anguilles
Emulsion Iodée.

Lieu Jaune "Ikejime"
Tube de Blé Noir, Langue de Perroquet,
Encre de Sèche, Aioli .

Le Poulet "100 Jours" en Deux Façons,
Cocos Paimpolais, Tétragone,
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

Entremet Acidulé Coco,
Citron Vert, Mousse Mascarpone,
Croustillant Pistache, Sorbet Fruits Rouges

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,
Sorbet Passion

Prix Nets