

Menu à 62,00 €uros

Saumon Bio en Gravelax Mariné aux Agrumes,
Crèmeux d'Avocat Relevé au Yuzu,
Tuile Craquante.

Saint Jacques Juste Raidies, Lard Confit,
Asperges Vertes, Extraction de Coquillages.

Foie Gras Mi-Cuit, Gelée de Canard,
Déclinaison Mangue, Macaron Gourmand,
Infusion Romarin.

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

Tronçon de Barbue, Risotto Mais et Pois-Chiches,
Morilles, Ecume Iodée
Vert de Cresson.

Saint-Pierre en Suprême, Choux Fleur-Amande,
Coquillages à l'Ail, Croustillant d'Andouille au Lard,
Emulsion Safranée.

Mignon de Veau Cuit Lentement, Asperges Blanches,
Emulsion Vin Jaune, Rhubarbe,
Croustillant de Pommes de Terre.

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

Soufflé Fraise, Sorbet Rhubarbe.

Douceur Pralinée, Noisette, Chocolat Lait "Pureté 35%"

Sphère Surprise,
Association Framboise- Pistache

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,
Morilles, Jus Court.

Fraîcheur Ananas-Estragon.

L'Abricot,
Note de Romarin Fumé,
Sorbet Passion

Prix Nets