

Menu Découverte



Le Menu Découverte 46.00€

Pièces apéritives

Amuse bouche

Entrée

La Raviole ouverte d'escargots et blettes, jaune d'oeuf confit à l'huile fumée, crème d'ail rôti, émulsion au parmesan

Ou

Le marbré de truite, sésame noir et algues de Nori, condiment d'avocat et kiwi, vinaigrette au soja de Bouteville

Plat

Le filet de Bar cuit basse température, gnocchi de St Jacques, déclinaison de sarrasin, sauce aux crevettes grises et anis

Ou

La Canette en deux façons: rôtie et croustillante, jus corsé au miso, panais, choux kale, salsifis, cacahuètes

Dessert

L'alliance de la coco, mangue et fruit de la passion

Ou

La tarte au citron et yuzu meringuée revisitée

Menu Dégustation



Le Menu Dégustation 66.00€

Pièces apéritives

Amuse bouche

Entrée froide

Les huîtres Gillardeau au foie gras , caviar sturia et pommes granny smith

Entrée chaude

Le cannellonis de langoustines, déclinaison de choux fleur, combawa, bisque de langoustine

Viande

Le Filet de Boeuf fumé maison, tartelette de champignons, pomme amandine au foie gras et truffe, jus infusé au chêne

Fromage

La fleur de Tête de moine, chutney à la figue, sablé au cumin