

MENU A 42 €

Formule à 35 € : entrée-plat ou plat-dessert ou plat-assiette de 3 fromages

Mise en bouche

Noix de Saint Jacques en croute de pistache, carottes fanes à la vanille, espuma citron et vanille

Foie Gras de Canard poché au champagne épicé, réduction ananas, pain châtaigne

10 Huîtres creuses de Cancale n°3

Noix de Saint Jacques, émulsion hélianti et amande, nage montée à l'huile de truffe, chips de riz

Pavé de Cerf, rizotto de petits épeautres saveur tajine, grué de cacao, suc de clémentine

Ris de veau laqué Timut, autour de la betterave, meringue éphémère (+10 €)

« La suggestion du Chef »

Assiette des trois fromages affinés, mesclun (+6 €)

Fourme d'Ambert rôtie, chutney d'abricots secs, pain aux noix (+6 €)

Pomme gelée, marmelade citron et bergamote, coque de meringue,
brunoise pomme verte, sorbet citron

Tarte chocolat soufflée, caramel de Yuko, sorbet orange sanguine

Tarte fine aux pommes, caramel beurre salé, sorbet cidre

Café Nespresso gourmand

