

MENU

à 42 €

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

Mise en bouche

Foie Gras de Canard au cacao amer, tuile de chocolat, confiture de lait et chutney poire, brioche au beurre

Langoustines saisies à l'huile de vanille, gelée de concombre et pomme Granny, coulis de fruits rouges

10 Huitres creuses de Cancale n°3

Filet mignon de Veau roulé au beurre demi-sel, petits pois Wasabi, givre de Foie Gras, condiment canaille, sabayon noisette

Filet de Turbot, Etrille gorgée de chair d'Araignée, crémeux de fêtes battues au Combava et Limoncello

Ris de veau laqué Antésite, rhubarbes confites au jus de fraises et pickles (+10 €)

« La suggestion du Chef »

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

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

Soufflé glacé du moment, madeleine au chocolat

Tarte fine aux pommes, caramel beurre salé, sorbet cidre

Feuille à feuille chocolat, crème de pistache, framboises, sorbet fruits rouges

Sablé aux épices, mousseline vanille, tartare de fraises au basilic, sorbet fromage blanc et thym, tuile amande et thym

Café Nespresso gourmand

