



MENU A 42 €

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

Mise en bouche

Foie Gras de Canard, pop corn caramélisé, chutney de mangue-passion, brioche au beurre

Langoustines poêlées, pesto, échalote au sel et bisque en chantilly

10 Huitres creuses de Cancale n°3

Demi pigeonneau élevé aux graines de lin, houmous de petits pois à la française,
jus de cerises et râpé de tome

Turbot au beurre mélassé, asperges vertes dans l'esprit d'un mimosa, maraichère de légumes

Ris de veau doré, polenta blanche au mascarpone et thé Matcha,
pétales d'oignons rouges au cassis (+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 du moment

Tarte fine aux pommes, caramel beurre salé, sorbet cidre

Entremet chocolat autour de la framboise et du poivron

Comme un fraisier, rhubarbe pochée à la sangria, meringue éphémère, sorbet sangria

Café Nespresso gourmand
