

MENU

à 43 €

Mise en bouche

Langoustines juste saisies, perles noires, bavaroise de petits pois à la menthe, gel de framboise poivrée

Sphère de Foie Gras aux paillettes d'algues, kalamansi, pain d'épices et meringues éphémères

10 huîtres creuses de Cancale n°3

Filet de turbot, miso d'artichaut, asperges vertes, vinaigrette de burrata fumée, tartare de dulce

Noisette d'agneau, épaule confite au foin, grué cacao sésame, caviar d'aubergine fumée, éclat de cassis

Ris de veau laqué, haricots verts au beurre noisette, condiment mûre groseille, quelques giroles (+10 €)

« La suggestion du Chef »

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

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

Tarte fine aux pommes, caramel beurre salé, sorbet cidre

Coque meringuée, tartare de fraises à l'agastache, siphon fraise-hibiscus, sorbet eucalyptus

Tartelette cacao tonka, chantilly à la confiture de lait, ganache chocolat-café, glace café

Café Nespresso gourmand

