

MENU ÉVEIL DES SENS



AMUSE-BOUCHE

SAINT-JACQUES RÔTIES

Petits légumes cuits et crus, crème de basilic et roquette, émulsion d'agrumes

ou

FOIE GRAS DE CANARD EN TERRINE

Feuilles de bintjes, chutneys de coco et abricots, feuilles et fleurs insolites

OMBLE CHEVALIER

Beurre au pamplemousse, risotto croustillant au parmesan, bouquetière de légumes

ou

AGNEAU EN DEUX FAÇONS

Jus d'agneau au thym, effeuillé de pommes fondantes, courgettes et tomates

ASSIETTE DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS DE NOS REGIONS

Par Pierre Gay - Meilleur Ouvrier de France 2011



ou

FAISSELLE

Coulis de fruits ou ciboulette et échalotes ou crème

ou

CROMESQUIS DE NOS PÂTURAGES

Coulis d'épinard et coriandre

DOUCEUR D'AGRUMES & THÉ MATCHA

Pain de Gêne au matcha, confit d'orange et kalamansi, crémeux citron et yaourt glacé au thé matcha

ou

FINGER CHOCOLAT & PASSION

Mousse au chocolat au lait, crémeux à la passion, gruet au sésame noir, sorbet mangue passion, samoussa passion

MIGNARDISES

52,00

- Prix nets en euros -