

menu à 95€

Bouchées apéritives

ENTRÉE

Carpaccio de noix de Saint-Jacques à la vanille et citron vert, radis de couleurs, mousse de chou-fleur, agrumes, pickles d'oignons rouges et noisettes concassées

POISSON

Pot au feu de Homard bleu à la truffe, raviole de champignons et légumes racines

VIANDE

Veau confit en feuille de brick, foie gras poêlé, crème de châtaignes, pressé de courge butternut à l'orange, jus corsé au madère

DESSERT

Biscuit madeleine imbibé d'un sirop au gingembre, crémeux litchi framboise, compotée de framboises, chantilly vanille, sorbet litchi

MIGNARDISES