

Menu Dégustation (60 €)

*Mise en bouche
(craquants d'escalopes de foie gras en aigre doux)*

*Demi-homard entièrement décortiqué,
bambou de céleri rave à l'ananas, crème de citron.*

*Œuf flottant de crème de girofle, blanc en neige parfumé à la truffe,
petit toast de pain suédois.*

*Pièce de loup braisée à l'huile d'olive, infusion de Palourde au beurre blanc légèrement
parfumée à l'estragon.*

*Verrine de Champagne rosé
fruits rouges et sorbet*

*À votre choix sur notre carte, viande ou poisson
(sera servi en portion dégustation)*

Voyage autour de notre carte