

Menu 38€

Mise en Bouche

Raviole Langoustine Bretonne et de Menthe Poivrée,
Rafraîchi de Granny Smith et Sorbet Wasabi,
Dans une Emulsion Infusée au Poivre de Sichuan Vert

Ou

Sphère de Foie Gras de Canard Mi Cuit
Cœur de Fraise et Sorbet acidulé au Vinaigre de Xérès

Pavé de Cabillaud Demi Sel Rôti,
Poêlée de Poulpe à la Provençale,
Billes de Légumes Glacés au Thym et Ring D'Oignon

Ou

Poitrine de Canette Rôtie à la Verveine,
Pêche Blanche au Vin de la Côte Roannaise Epicé
Mousseline de Carotte Fane au Curcuma

Assiette Trois Fromages

Dessert