

Menu 38€

Mise en Bouche

Noix de Saint Jacques Rôties, Emulsion de Noilly-Prat
Crèmeux de Chou-Fleur à la Fleur de Sel,
Tempura aux Légumes du Moment

Ou

Marbré de Foie Gras de Canard et Confit de Figue,
Crème Glacées de Marmelade d'Oignon Rouge,
Crumble de Pain d'Epices

Rôti de Lotte Marinée au Piment Doux Fumé
Légumes du Marché

Bouillon de Homard Acidulé au Gingembre

Ou

Pavé de Filet de Bœuf Fumé, au Poivre Vert de
Madagascar

Pomme Charlotte Façon "Patatas Bravas"

Espumas d'Aïoli

Assiette Trois Fromages

Dessert