

## Menu Gourmand à 54€

Mise en Bouche

\*\*\*\*

Escalope de Foie Gras de Canard Snakée  
Confit de Myrtille,  
Emulsion de Fraise Infusée à la Fleur de Sureau

Ou

Beignets de Crevettes Sauvages  
aux Graines de Sésames  
Rafraîchi d'un Sorbet aux Herbes

\*\*\*\*\*

Rôti de Lotte Marinée aux Piments Doux Fumés  
Légumes du Marché

Bouillon Acidulé au Gingembre

Ou

Bonbon de Rouget au Basilic  
Julienne de Légumes Glacés aux Zestes de Combawa  
Laqué Façon Pastilla

\*\*\*\*\*

Filet de Bœuf Rôti aux Ecailles de Truffe d'Eté,  
Pomme Dauphine à la Truffe en Croûte de Cèpe  
Sauce Périgueux

Ou

Filet de Caille dans un Œuf Croustillant,  
Confit d'Abricot au Romarin  
dans un Nid de Pomme Paille

\*\*\*\*\*

Assiette Trois Fromages

\*\*\*\*\*

Dessert

(Commande en début de repas)