

Menu Gourmand à 54€

Mise en Bouche

Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée
Aux Fruits du Marché

Ou

Raviole de Noix de Saint Jacques à la Truffes
Dans un Bouillon de Canard Fumé

Filet de Turbot Nacré

Mousseline de Carotte Jaune à l'Orange et Poivre de Timut
Beurre de Safran

Ou

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

Filet de Bœuf Rôti Tombé de Cèpes Persillé,
Fagot de Pomme aux Lard Fumé
Sauce Périgueux, Julienne de Truffe

Ou

Cuisse et Suprême de Pigeon
Dans une Crêpe de Farce aux Cèpes et Foie Gras
Crique de Pomme de Terre

Assiette Trois Fromages

Dessert

(Commande en début de repas)