Menu Signature

Servi pour l'ensemble de la table : 65€

Uniquement les Soirs et Week-ends (samedi)

Les mises en bouche

*****

Prélude

*****

L'Entrée

Le foie gras en terrine, voile cacao, poire nashi (variété de poire japonaise) cuite dans un sirop acidulé, sorbet cacao ciron vert et cake toaster au grué de cacao

*****

Le Poisson

Le dos de cabillaud cuit nacré rafraichi au yuzu, grémolata acidulé, asperges rôties à la fève de tonka et espuma de pomme de terre au yuzu

*****

La Viande

Le quasi de veau cuit à basse température, puis snacké dans un beurre mousseux, servi rosé, variation autour du maïs, petits pois à la cébette et compotée de tomate napolitaine, jus réduit corsé

*****

Le Fromage

Faisselle de fromage blanc fermière

Ou

Assortiment de fromage affiné

*****

Le Pré-dessert

Pour vous préparer au dessert, suivant l'inspiration de nos chefs

*****

Le dessert

Crémeux au chocolat Guanaja et Santarem, pain de gêne et sablé au cacao, mini chou léger à la vanille, gel cacao et crème glacée au romarin

*****

Les Mignardises