Histoire de Cuisine - 82.00€

La Noix de Coquille Saint-Jacques de Port en Bessin - Piquée d'Ormeaux
/butternut / la quenelle - extraction des barbes.
OU
La Morille du "Pays d'Auge", l'Œuf de Poule confit /
raviole ail des ours - escargots gros gris, émulsion oseille - vin jaune.

Le Saint-Pierre "cuisson douce" laqué d'un jus soupe des arêtes /
Brocoletti à la braise / raviole de seiche - tourteau.
OU
Le Pigeonneau "F.Jardin " cuit sur l'os en croûte de millet,
la cuisse confite / choux pointu brulé au gingembre -
betteraves cuites en croûte de sel / jus légèrement tourbé.

Le Chocolat Noir "Grand Cru"/ Pistache - Poire
mousse légère/ praliné torréfié / grué de cacao - gavotte.
OU
Le citron Yuzu de la Hoguette... à casser
crémeux - confit - glacé / une pointe d'herbes sauvages.
OU
La fraise "giroflette" - Rhubarbe - Verveine /
meringue en variation de textures / eau de fraise à boire