Le Menu Dégustation - 125.00€

La Noix de Coquille Saint-Jacques de Port en Bessin - Piquée d'Ormeaux /
butternut / la quenelle - extraction des barbes.

La Langoustine "vivante" - le Poireau du Jardin cuit en croûte d'argile
viennoise de clémentine / truffe / extraction des têtes à boire.

Le Saint-Pierre "cuisson douce" laqué d'un jus soupe des arêtes /
jeunes poireaux / girolles / bouillon coco - curry - gingembre.

La pomme de Ris de Veau laquée au cidre - Sarrasin soufflé
topinambours fondants & croustillants.
OU
Le Pigeonneau "Francois Delaunay" cuit sur l'os en croûte de millet soufflé,
la cuisse confite / choux pointu brulé au gingembre -
betteraves cuites en croûte de sel / jus légèrement tourbé.

Le Camembert "Champsecret" lait cru - Poire - Millet

Le Chocolat Noir "Grand Cru"/ Pistache - Poire
mousse légère/ praliné torréfié / grué de cacao - gavotte.

Le citron Yuzu de la Hoguette... à casser
crémeux - confit - glacé / une pointe d'herbes sauvages.
OU
Sur l'idée d'une Tatin / Millefeuille à l'envers,
pomme - poire - caramel laitier - fraîcheur pomme & estragon.