"Expérience" Hiver 2023

"Suivez l'onde des saveurs authentiques et charismatiques qui viennent exhausser une gastronomie sublime, gourmande et créative, inspirée des produits de saison et de producteurs passionnés."

La Noix de Saint Jacques, Caviar Oscietre
Navet, Gingembre

Le Poireau "du Jardin", Huitre Moelle, Truffe
Sur l'idée d'un Poireau Vinaigrette

Le Jeune Celeri, Noisettes Grillées, Foie Gras, Truffe
Comme une Raviole

La Langoustine "Vivante"
Mangue, Algues, Noix, Soufflé, Jus des Arêtes

Le Rouget Barbet, Seiche, Butternut
Un Jus de Soupe des Arêtes

Le Pigeonneau "De l'Ami Jardin"
Cuit sur le Coffre, La Cuisse Confite, Tartelette des Abats, Chou pointu Brulé, Gingembre

La Vanille de Madagascar, Sarrasin Grillé, Chocolat Grand Cru
Mousse légère Vanille, Gavotte Sarrain grillé

Le Vert Pomme (5 services) 102.00€ Accords mets et vins 5 services 58.00€
Le Rouge Cerise (7 services) 115.00€ Accords mets et vins 7 services 79.00€

L'ensemble des mets sont disponibles à la carte :
Entrée 38.00€ - Plat 42.00€ - Fromages 19.00€ - Dessert 25.00€

LES MENUS SONT SERVIS POUR LA TOTALITE DES CONVIVES DE LA TABLE