

"Expérience" Automne 2022

"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."

🍏 🍷 **Les Noix de Coquilles Saint Jacques, jeune Céleri, Caviar "Petrossian"**
Croustille de corail, tempura des barbes.

🍏 🍷 **Le Poireau "du Jardin", Huitre Brulée, Truffe Blanche d'Alba**
Sur l'idée d'un poireau vinaigrette.

🍷 **Le Homard de Carteret, Choux de Bruxelles, Agrumes**
Fumé aux coques de noix.

🍏 🍷 **Le Turbot "Sauvage", Seiche, Salsifis**
Suc des têtes juste crémé.

🍏 🍷 **Le Canard "Colvert" à la Royale**
Mille feuilles courge Butternut, Truffe, Condiment fruits noirs.

🍷 **Les Fromages Frais & Affinés J.Y Bordier**

🍏 🍷 **La Mirabelle, Miel de nos Ruches**
Une coque soufflée, lait crémeux vanille, romarin, sorbet minute prune et Calvados.

🍏 Le Vert Pomme (5 services) 98.00€ 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€ - Le Homard 58.00€ - Plat 42.00€ - Fromages 19.00€ - Dessert 25.00€

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