

MENU

en 3 séquences - 88.00€

LA LANGOUSTINE "CASIER" - EN TARTARE - RÔTIE

Beurre moussoux agrumes tagète - jus de carcasses.

OU

LE FOIE GRAS "FERME JULES" JUSTE POCHE - THONROUGE DE L'ILE D'YEU

Sur l'idée d'une Pissaladière/extraction

Haddock - huile de Livêche

LE LIEU JAUNE DE LIGNE PIQUE CITRON BASILIC/POIS CHICHES DE NORMANDIE

Le ventre en sushi au bouillon - suc des arêtes

OU

LE PIGEONNEAU "DE L'AMI FRANÇOIS" / PISTACHE-OLIVE-CITRON

Choux pointu brûlé gingembre - yuzu d'ici-jus
légèrement tourbé

L'ÉCRIN - VANILLE DE TAHITI - CHOCOLAT " ORIGINE PÉROU 72%"

Fleurette-cardamome - fraîcheur gousse de
vanille grillée.

OU

LA FRAMBOISE PARFUMÉE

A LA CAMOMILLE DU JARDIN

Crèmeux fraîcheur Shiso - espuma et graines anis
sauvages/infusion camomille à boire