MENU

en 3 séquences – 85.00€

LA LANGOUSTINE " DE CASIER"
L'une juste raidie au beurre de corail - artichauts - cresson / L'autre en carpaccio - dulce - décoction de feuille de citronnier.

OU

LE FOIE GRAS DE LA FERME JULES - ORMEAUX
Juste poché à l'huile de livèche – bouillon léger de haddock – aubergines – champignons de chez Audrey.

LE LIEU JAUNE DE LIGNE CONFIT AU LAIT ENTIER DE LA FERME DE LA NOË
Céleri - coquillages - suc des arêtes légèrement beurré.

OU

LE PIGEONNEAU DE CHEZ "F.JARDIN" EN SUISSE NORMANDE
Le suprême rôti sur l'os – la cuisse confite acidulée – chou pointu brûlé au gingembre – raviole de maïs frais – tartelette des abats – une poivrade tourbée.

LE TUBE CRAQUANT CHOCOLAT NOIR GRAND CRU /
Champignons torréfiés en textures - mucilage de cacao.

OU

A CASSER...LE FENOUIL - LA FRAMBOISE
Huile d'olive du Calanquet / mousse légère anisée – aneth – fenouil confit.

OU

HOMMAGE À MA GRAND MÈRE MARIA GRASIETTA
La raviole d'abricots de Provence caramélisées - noisettes torréfiées - des fleurs de la cueillette.