

MENU

en 5 escales - 130.00€

LE THON ROUGE DE CHERBOURG ,
L'ENCORNET
Artichaut, Foie gras, extraction Livèche

LA NOIX DE SAINT JACQUES -ORMEAUX -
LAURIER CITRON
Raviolini de Corail-Céleri - Noix fraîches

*LA TRUITE "DE CHANTELOUP" /
"BRIOCHÉE - TOASTÉE".
Crème crue / Caviar osciètre.

LE BLANC DE BARBUE -TOURTEAU
Fenouil , Agrumes, Couteaux

LA FIGUE
Fontainebleau -Fraicheur Vanille de Tahiti

la Renaissance
OU
Arnaud Viel, cuisinier

LA VANILLE DE TAHITI-CHOCOLAT
PÉROU 72%
Fleurette - Cardamome - Fraicheur
vanille grillée