

MENU

en 6 séquences - 145.00€

LA LANGOUSTINE "CASIER" - EN TARTARE - RÔTIE

Beurre moussoux agrumes tagète - jus de carcasses.

LA TRUITE DU MOULIN DECHANTELOUP Briochée-toastée / Crème crue / Caviar osciètre.

LE HOMARD DE CARTERET - COMME UN

"CARPACCIO"

Chou pointu brûlé - gingembre - extraction
des têtes.

LE LIEU JAUNE DE LIGNE PIQUE CITRON BASILIC/POIS CHICHES DE NORMANDIE Le ventre en sushi au bouillon - suc des arêtes

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

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

OU

LA POMME DE RIS DE VEAU CROUSTILLANTE-PUIS LAQUEE CIDRE -MIEL-SARRASIN

Navets-Petits pois

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

Fleurette-cardamome -fraîcheurgoussede
vanille grillée.

OU

LA FRAMBOISE PARFUMÉE À LA CAMOMILLE DU JARDIN / Crèmeux - fraîcheur shiso - espuma et graines anis sauvage / infusion camomille à boire.

