

MENU

en 6 séquences - 120.00€



.....
LA LANGOUSTINE " DE CASIER"

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

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

.....
LA TRUITE DU MOULIN DE CHANTELPOUP - CAVIAR OSCIÈTRE

Croustillante briochée - crème crue..

.....
LE HOMARD DE CARTERET - POCHÉ DANS SON ECOSYSTÈME-

Abricots - amande - courgette violon - bisque des têtes au vin des Arpents du Soleil.

.....
LE BŒUF NORMAND "MATURÉ 45 JOURS "

Compression aux algues - la joue de Bœuf longuement confite "façon royale"- jus court aux huitres.

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 torrifiés en textures - mucilage de cacao.

OU

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

OU

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

