MENU

en 7 séquences – 145.00€

LE TOURTEAU DE CASIER
Une fine gelée des premiers légumes de printemps - nuage d'un fumet coraillé.

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-
Betterave cuite en croute de sel - cerise marinées - jus de carcasses au jus des Arpents du soleil

LE SAINT PIERRE LAURIER SOUS LA PEAU
Concombre - agrumes / bonbon acidulé - coquillages-vanille - jus soupe des arrêtes

LA POMME DE RIS DE VEAU "LAQUÉE CIDRE ET SARRASIN"
Petits pois - rhubarbe - jus de pomme à cidre.
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
LA FRAISE - LA RHUBARBE - SAFRAN DE LA HOGUETTE
Caillé au lait de jument caramélisé.
OU
LA CASSER...LE FENOUIL - LA FRAMBOISE
Huile d'olive du Calanquet / mousse légère anisée - aneth - fenouil confit.