

MENU

en 7 séquences - 145.00€

.....
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 LIEU JAUNE DE LIGNE CONFIT AU LAIT ENTIER
DE LA FERME DE LA NOË**

Céleri - coquillages - suc des arêtes légèrement beurré.

.....
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 torréfiés en textures -
mucilage de cacao.

OU

HOMMAGE À MA GRAND MÈRE MARIA GRASIETTA

La raviole d'abricots de Provence caramélisées -
noisettes torréfiées - des fleurs de la cueillette.

OU

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

