# Le Grand Menu Dégustation..

## "Expérience" ETE 2022

▪ LE TOURTEAU DE CASIER "CÔTIER"/ CHOUX FLEUR / CAVIAR OSCIÈTRE
Crèmes des têtes

▪ LE POIREAU "DU JARDIN " / COQUILLAGES / TRUFFE
Mimosa - sur l'idée d'un poireau vinaigrette.

▪ LE HOMARD DE CARTERET / PÊCHES / AMANDES FRAICHES /
Bouillon des têtes – gingembre – citronnelle.

▪ LA LOTTE DE PORT EN BESSIN – LAQUE D'UN JUS SOUPE DES ARÊTES /
Fenouil - agrumes - émulsion végétale.

▪ LA POMME DE RIS DE VEAU / SARRASIN GRILLÉ / CONDIMENT ANCHOIS
Blette – rhubarbe – jus de veau / huitres.

▪ LES FROMAGES FRAIS ET AFFINES / J.Y BORDIER.

▪ L'ABRICOT / LE MIEL DE NOS RUCHES /

Une coque soufflée – lait crémeux vanille - romarin – sorbet minute abricot.

5 SERVICES 102.00€
7 SERVICE 115.00€

Accords mets et vins 5 services 58.00€
Accords mets et vins 7 services 79.00€

LES MENUS SONT SERVIS POUR LA TOTALITÉ DES CONVIVES DE LA TABLE.