Menu Epicure

Menu Valable du 28 Octobre au 8 Novembre

Entrée + Plat + Dessert 45 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert 37 €

Mise en Bouche

Entrée

Les Cagouilles
Guanciale. Topinambour. Emulsion Persillade et Croûtons

Ou

Le Foie Gras de Canard Brûlé à la Vanille
Tartare Mangue/Passion. Gel Exotique et Brioche

Plat

Les Noix de Saint-Jacques
. Riz Vénéré. Endive Braisée. Beurre Blanc à L'Orange Confite

Ou

Le Filet de Boeuf
Ecrasé de pommes de Terre. Champignons Sauvages et Jus à L'Estragon

Dessert

Le Feuilleté au Citron
Marmelade Citron. Crémeux Citron/Vanille et Sorbet Bergamote

Ou

La Poire et Le Chocolat
Poire Pochée au Poivre de Séchouan. Mousse Chocolat. Sorbet Poire et Tuile Sésame

Ou

L'Assiette de Fromages Sélectionnés par Gregory Giraudon

Liste des allergènes disponible sur demande / Origine Boeuf et Canard né/élevé/abattu France

Notre Menu Change Régulièrement

TVA et Service Compris