

Esprit d'Hiver 84€

Mise en bouche.

La raviole de cèpes,
Copeaux de foie gras crûs, anguille fumée et noisettes torréfiées.

Les coquilles Saint-Jacques, citron vert et anchois,
Jus des barbes et crémeux de chou-fleur aux amandes.

La pintade de la ferme Dublanc,
Jus infusé au thym, pomme fondante, poireaux et kumquat.

Le chocolat Caraïbe, ganache à la vanille,
Caramel onctueux, praliné et sorbet à la cacahuète.

« Ce menu peut vous être servi avec un accord mets et vins »
3 verres à 32€ ou 4 verres à 42€