

Esprit d'Hiver 84€

Mise en bouche.

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

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

Le filet de cerf, sauce au vin d'Irouléguy,
Mousseline de céleri, crosnes et ail noir.

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€