



Menu Saint-Sylvestre 98 €

(Acompte de 50€/pers à la réservation)

Amuse-bouche

.....

Thon Mariné, Crumble au Thym et Airelles
Nuage de Panais, Éclats de Noix Caramélisées et Jus Végétal
Cromesquis d'Agneau et Moutarde à l'Ancienne, Coulis d'Herbes

.....

Queue de Langoustine Flashée,
Crèmeux de Salsifis et Gel au Combawa

Filet de Sole en Croûte d'Herbes,
« Fleur Bleue » au Miel d'Acacia, Écume Iodée au Sésame Noir

Magret de Canard Fumé,
Velours de Céleri-Rave aux Noix, Jus aux Morilles

.....

Croustillant aux Agrumes
Douceur de Diplomate à la Vanille de Madagascar, Sorbet Chuzu

.....

Mignardises

20
24