

Menu

Signature

Servi pour l'ensemble des convives

Octobre et Novembre pour le déjeuner et le dîner

Entrée et plat chaud au choix 68.00€
Le menu complet 79.00€

Servi pour l'ensemble des convives

ENTRÉES

PLATS PRINCIPAUX

Amuse bouche du moment

Carpaccio de Saint Jacques aux agrumes
Cannolo froid de seiche et scampi
Emulsion d'orange et tuile noire
Pousses du moment au gin Opyos

Ou

Cru de bœuf Terroir aux girolles
Lamelles de cèpes marinées
Toast à la moelle et sel de Guérande
Coulis de parmesan

Ou

Trilogie autour du butternut
Le flan, le coulis et le croustillant
Sauce au lait de coco
Fines lamelles de truffes de saison

Tournedos de lotte rôtie au four
Espuma de pommes de terre au sel fumé
Julienne de blettes à l'huile de 'Nduja
Jus de persil

Ou

Pigeonneau servi en trois façons
Le suprême rosé, la cuisse croquante
Pruneaux farcis et lard de Colonnata
Salsifis et croustillant de pommes de terre
Sauce aux graines de grenades

Ou

Déclinaison de chou fleur
Le snacké, la mousse et le beignet croustillant
Rapé de tofu
Emulsion à l'ail doux et lait d'amande

La pause rafraîchissante

Sorbet et salpicon de clementine , la Mandarine Napoléon

GOURMANDISES PERMISES

Notre planche de fromages affinés de la fromagerie de la Kissel à Kanfen
Ses condiments de saison

Ou

La poire pochée au Passito Di Pantelleria
Crèmeux doux à la cannelle et chocolat noir Grand Cru