

Chacun des menus suivants est composé pour l'ensemble des convives  
d'une même table  
Et inclut un dessert de la carte à choisir en début de repas

M E N U « D E G U S T A T I O N » H I V E R  
6 5 €

*Pour débiter,  
Coquille St Jacques  
Cuite à l'étouffée au beurre de truffe noire*

*Ensuite,  
Sole  
Farcie d'une duxelle de champignons, sucs de cuisson liés aux langues d'oursin*

*Puis,  
Foie gras de canard  
En fins ravioli pochés puis glacés au jus de viande, écrasée de truffe noire et « pata negra »*

*Pour suivre,  
Ris de veau  
Cuit au sautoir, châtaignes et crème de truffe noire*

TENTATIONS SUCREES

*Ananas  
Caramélisé au beurre de vanille puis flambé au rhum et glace réglisse*

*Tarte fondante chocolat & miel,  
Glace au lait d'amande*

*Choco-caramel  
En ganache onctueuse, cacahuètes salées en nougatine et glace pralin*

*Fruits de saison  
En minestrone à la citronnelle thaï, sorbet mangue*

*Kouign Aman aux pommes,  
Glace au caramel au beurre salé à la fleur de sel de Guérande*