

MENU SIGNATURE 86 €

Supplément accord mets et vins sur les 5 plats du menu 40 €
(le menu est conseillé pour l'ensemble de la table)

Mise en bouche gourmande de saison

Cromesquis d'Oeuf de ferme & Truffe noire,

Oeuf parfait en Cromesquis cuit à 63° / Soufflé à la Truffe
duxelle de champignons sauvages / essence de truffes noires

Gambas de Palamos ,

En Carpaccio minute & huile citronnée / Juste saisi minute
émulsion de Plancton Marin / crème végétale fumée

Saint-Pierre,

Filet épais braisé minute / oignons nouveaux & artichauts
émulsion de petits pois à la Française

Les Pâturages ...

Fromages de garde, du Pays et d'autres régions

Rafraîchi d'agrumes au Campari

Agrumes,

Crèmeux citron / suprêmes / sponge cake pistache