

Menu Découverte

Pour l'ensemble des convives de votre table, varie selon le marché.

Amuse-bouche.

Sardines désarêtées farcies
d'une brunoise de fenouil et citron juste grillées au four,
coulis de tomates mi- confites à l'huile d'olive.

Cabillaud en habit pourpre cuit doucement,
nage de moules de bouchot et coques légèrement crémée.

Gambas carabinéros à la plancha,
jus de carapace et fleur de courgette de
mon ami Jean-Luc.

Raviole de foie gras de canard,
jeunes pousses d'épinards sautés à cru,
émulsion d'ail doux.

Sorbet.

Suprême de pigeon de M. Prohet,
petites carottes glacées au cumin et en mousseline,
jus réduit aux épices douces.

Fromages affinés.

Desserts et mignardises.

Le menu 155€.