

Menu DÉCOUVERTE

Amuse bouche.

Saku de thon rouge, marinade asiatique et sésame, houmous au citron et framboise betterave.

Noix de Saint-Jacques françaises saisies à la plancha jeunes pousses d'endives, sabayon aux graines de café torréfiées.

Cabillaud cuit à basse température, déclinaison de carottes, beurre passion carotte.

Raviole de pied de porc désossé, poêlée de champignons du moment, émulsion d'ail doux.

Sorbet.

Filet mignon de cerf, sauce grand veneur, croustillant de rôtie de palombes, soubise cardinale et mousseline de potimarron.

Pré-dessert.

Deux desserts.

Assortiment de mignardises.

**LE MENU 180€ TTC
dont 10% de T.V.A**