

Menu DÉCOUVERTE

Petits canapés.

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