

MENU DECOUVERTE

Amuse bouche.

Pressé de crabe à l'huile d'olive de Nyons,
fine gelée de Granny Smith et pamplemousse,
mousseline de fenouil et bavaroise d'étrilles.

Cabillaud nacré au citron confit,
fumet de coques et salicornes aux herbes fraîches.

Gnocchis de pomme de terre Mona Lisa,
sabayon de parmesan, oeufs de saumon,
écume de persil.

Raviole de foie gras de canard cuite dans son
consommé de champignons du moment.

Sorbet.

Filet de canette rôti puis laqué aux épices,
jeune carotte au gingembre, jus réduit.

Desserts et mignardises.

Ce menu cinq plats est servi pour l'ensemble des convives de votre table.