

MENU DECOUVERTE

Amuse bouche.

Saint-Jacques françaises marinées aux agrumes,
jeunes légumes craquants,
mousseline de petits pois à la menthe.

Cabillaud cuit sur la peau,
asperges vertes du village,
émulsion à l'ail des Ours.

Gnocchis de pommes de terre
parfumés aux crevettes,
hollandaise de crabe vert torréfié.

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 de ses sucs.

Desserts et mignardises.

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