

Formule "18-35 ans" 100€ par personne
boissons incluses
(apéritif, vins en accord avec les mets, eau, café)
uniquement sur réservation et
pour l'ensemble de la table

Menu

Petits Savoureux Apéritifs

Prélude

Variation estivale des tomates de nos jardins :

la tomate jaune au thym citron, la tomate noire de Crimée au poivre de Tanzanie,
la tomate verte Zébra au vinaigre balsamique,
fraîcheur de pastèque et éclats d'amandes. compotée de tomates au cumin,
extrait de son jus au pesto de basilic

Dos de maigre,

sifflots de jeunes poireaux cuits en croûte de sel saveur pot-au-feu,
jus de coquillages

Cappuccino de homard version 2.0

Compression de veau à la sauge et au lard Colonnata,

purée de chou-fleur, sommités de chou romanesco,
jus de veau réduit

Parenthèse gourmande

Chocolat exotique,

moelleux au chocolat, crème brûlée à la fève de tonka,
ganache chocolat-passion, sorbet exotique