



**Ce menu est servi s'il est choisi
par tous les convives de la même table**

Menu "Intuition"

139€

Petits savoureux apéritifs

Truite de Baïgorry et ses œufs,

purée de brocolis fumés, salicorne en persillade, jus de persil plat

Raviole de cèpes et trompettes de la mort aux bourgeons de sapin,

queues d'écrevisses et jus de tête

Médailon de lotte au marc de café et ail noir,

bâtonnets de salsifis, sauce crémeuse au carvi et moka

Impatience,

Cappuccino de homard version 2.0

Makis de veau aux crustacés et gambas,

jus de crevettes grises torréfiées, éclats d'olives et poudre de homard

Râble de lapereau juste saisi,

cuisse et épaule cuites comme un « Hasenpfeffer », copeaux de foie gras, purée de carottes, tronçons de carottes au miel, soupçon de pamplemousse

Parenthèse gourmande

Figue,

poêlée de figes rôties au beurre et jus d'orange, mousse yaourt citronné, amandes caramélisées, écume de vinaigre de kalamansi

Prix en euros – Taxe et service compris

Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications
dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons.