



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

Menu "Intuition"

139€

Petits savoureux apéritifs

Caviar "Daurenki",

effeuillé mi-cuit de truite,
crème de caviar parsemée de citron vert, purée de chou-fleur au beurre noisette

Tartare de langoustine,

mousseline de carotte-gingembre, carottes confites au cumin,
fraîcheur au Campari-carotte-pamplemousse

Noix de Saint-Jacques de nos côtes,

étuvée de topinambours, jus de volaille à la vanille mauricienne de Saint-Aubin

Impatience,

cappuccino de homard version 2.0

Carbonara de salsifis,

râpée de truffe, copeaux de vieux comté

Poitrine de pigeon de la ferme Kieffer,

palais de navets jaunes confits, crème de soubise, éclats d'olives noires,
jus de betterave au vinaigre de framboise

Parenthèse gourmande

Cranberries-hibiscus,

pain de Gênes, mousse chocolat blanc, pop-corn, sorbet cranberries-hibiscus,
écume de limoncello

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.