



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

Menu "Intuition"

139€

Petits savoureux apéritifs

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.
comptée de tomates au cumin, extrait de son jus au pesto de basilic

Grosse langoustine juste saisie,

endive aux agrumes et beurre salé, douceur de langoustine

Caviar "Daurenki",

pavé de truite au beurre noisette, crémeux de pommes de terre boulangère,
coulis de persil plat

Impatience,

cappuccino de homard version 2.0

Ravioles de jarret de veau,

envolée de champignons, consommé aromatisé à la tanaïsie

Poitrine de pigeon de la ferme Kieffer,

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

Parenthèse gourmande

Abricot,

abricot rôti au miel de lavande, pain de Gênes, crème au romarin,
écume d'amande amère, sorbet abricot

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.