



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

Menu "Intuition"

139€

Petits savoureux apéritifs

Caviar "Daurenki",

crème Dubarry, dés d'anguille fumée, coulis de persil plat,
semoule de chou-fleur violet

Découpe de langoustine,

meringue au citron vert, salade de wakamé au sésame, langoustine rôtie

Saint-Pierre,

quartier d'artichaut et ses chips, poêlée d'encornets,
fumet réduit à l'huile d'olive et à l'estragon

Impatience,

cappuccino de homard version 2.0

Surprise de truffe d'Eté

Paume de ris de veau,

éclat de sarrasin, cubes de potiron à la badiane, quartiers de pamplemousse,
jus de veau perlé

Parenthèse gourmande

Figue

figues rôties, biscuit au miel de sapin,
fromage blanc aromatisé au sambuca, sorbet et confit de figues

Une fin de douceurs

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.