



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

Dos de bar sauvage,

ravioles de gyoza au jarret de veau, poêlée de cèpes et mûres, noisettes torréfiées,
jus de crustacés

Impatience,

cappuccino de homard version 2.0

Surprise de truffe d'hiver

Paume de ris de veau,

cannelloni de céleri confit, pignons de pin et avocat grillés,
condiment à l'ail noir et citronnelle

Parenthèse gourmande

Poire

compression de poire aux saveurs de pain d'épices, crème vanille,
linzer, sorbet poire

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.