



Formule 18-35 ans
100 €
par personne boissons incluses
(apéritif, vins en accord avec les mets, eau, café)
uniquement sur réservation

Menu

Petits Savoureux Apéritifs

Prélude

Ravioles de chou rave

marinées au vinaigre balsamique et kalamansi,
garnies de homard, gambas, estragon, gingembre

Dos de skreï, au citron confit et poivre Sichuan,

étuvée de coquillages (coques, couteaux, huitres), mousseline de topinambour,
soupon d'orange amère, lait de coquillages

Cappuccino de homard version 2.0

Filet de canette,

purée de céleri au beurre noisette, cromesquis de trompettes de la mort,
baies et coulis de groseille, jus aux épices douces

Parenthèse gourmande

Boule d'hiver

senteur Forêt Noire

Une fin de douceurs