



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

Menu "Intuition"

149€

Petits savoureux apéritifs

Huître pochée spéciale n°3,
embeurrée de chou chinois, béarnaise

Caviar Daurenki impérial,
chair de crabe tourteau, dentelles de pommes de terre

Déclinaison autour du brocoli, amandes grillées,
vinaigrette tiède au gingembre, citron et Xérès

Filet de Saint-Pierre,
barigoule de fenouil, sabayon à l'estragon

Impatience,
Cappuccino de homard

Asperges vertes du pays,
julienne de rhubarbe crue, vinaigrette au citron confit et poivre Sichuan

Poitrine et cuisse de pigeon de la ferme Kieffer,
crumble noisettes et pistaches, crémeux de polenta aux olives Taggiasca,
condiment de kumquat au piment d'Espelette

Parenthèse gourmande

Fraise gariguette,
confit de fraises, crème à la vanille de Tahiti,
sablé breton aux senteurs d'agrumes, sorbet citron-basilic

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.