



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

Menu "Intuition"

139€

Petits savoureux apéritifs

Caviar Daurenki

salade de pomme de terre à l'ancienne, coulis de persil,
haddock fumé, crème de ciboulette à la vodka - croûton au citron

Oursin,

crème de chou fleur- homard- langue d'oursin-
bâtonnets de pomme verte

Filet de Saint-Pierre,

crème de topinambour, garniture grenobloise, émulsion beurre noisette

Impatience,

cappuccino de homard version 2.0

Grosse morille,

émulsion au Porto blanc, lamelles de champignons crus

Poitrine de pigeon rôtie sur coffre,

cuisse confite au xérès, vert de blettes, nid de poireaux frits,
oignons nouveau, purée de poireaux, jus de pigeon lacté

Parenthèse gourmande

Fruits rouges,

marmelade de fruits rouges, crème de pistache, sponge cake,
pistaches et violettes caramélisées, sorbet fruits rouges

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.