

Menu

Mise en bouche

Crabcake croustillant au crabe des mers froides
Guacamole à la pomme verte, coulis de shiso et
piment vert doux

Entrée froide

Pâté en croûte artisanal
Compotée de kumquat et d'oignon doux, poivre de
Timut

Poisson

Coquille Saint-Jacques en surprise
Julienne de légumes croquants, lard de Colonnata,
sauce au caviar

Trou végétal

Granité de courgette et menthe poivrée
Coulis végétal au jus de yuzu

Viande

Tournedos Rossini
Foie gras poêlé, jus truffé, purée de panais à la
vanille

Fromage

Vacherin Mont-d'Or croustillant
Confit de trompettes-de-la-mort et mûres
sauvages, tuile de seigle

Pré-dessert / Dessert

Trompe-l'œil à la mandarine
Finger chocolat, ganache au café,
sorbet mandarine-basilic au romarin, tuile d'arlette

Mignardises

Madeleine tiède au citron vert