

MENU DES CHEFS

EN 7 ETAPES 68€/pers

(se déclenche pour toute la table uniquement)

Accord Mets/vins :

en 3 temps 35 € / en 5 temps 55€

AMUSES BOUCHE DES CHEFS

PETITS POIS, FOIN, FRAISES MARA DES BOIS, STRACCIATELLA

Crème de petits pois fumée au foin, petits pois frais, stracciatella, vinaigre de fraises maison, fraises fraiche, pousses de petit pois

GAMBAS, BASILIC, FRUITS DE LA PASSION

Gambas et basilic frits en feuilles de brick, purée d'avocat citronnée, gel fruits de la passion, oignon rouge, et baby basilic

COCHON, ÉCHALOTES, MOUTARDE

Coeur de carré de porc grill, échalotes confites, pommes de terre grenaille rôties, sauce à la moutarde de Meaux

CHEVROT CENDRÉ, POIVRONS, FRAMBOISES

Crottin de Chavignol, saladette de poivrons rouges brûlés au vinaigre de framboises, confit de framboises, gel de poivrons jaunes

CITRON, YUZU, BERGAMOTE MERINGUÉE, PAVOT

Croustillant sucre noir, citron et crêpes dentelles, crème glacée yuzu, bergamote, meringue craquante au pavot, nuage glacée citron, gel de bergamote

MIGNARDISE DES CHEFS

Tous nos plats sont faits 100% maison, élaborés à base de produits frais et réalisés avec le 