

MENU DES CHEFS

(pour toute la tablée uniquement)

68€

Accord Mets/vins :

en 3 temps 35 € / en 5 temps 55€

AMUSES BOUCHE DES CHEFS

LIEU JAUNE, AGRUMES BRÛLÉS, BERGAMOTE, KUMQUAT

Lieu jaune mariné aux agrumes, vinaigrette d'agrumes brûlés, gel de bergamote, kumquat confit, pickles de kumquat, pousses de Shiso

CONCHIGLIONI, SPANIATA PICANTE, RICOTTA, ÉPINARD

Conchiglionis farcies, épinards, ricotta et Spaniata Picante, échalotes frites, crème d'oignons caramélisés

MAIGRE, CAROTTE, AMARETTO, LAIT RIBOT

Maigre rôti en écailles d'amandes, purée de carottes à l'amaretto, mini carottes glacées, pickles de carottes, sauce au lait ribot

Saint Nectaire, MIEL DE CHÂTAIGNIER, OIGNONS DE ROSCOFF

Tarte feuilletée caramélisée au miel de châtaignier, mousse de Saint-Nectaire, crème fraîche à la moutarde à l'ancienne, cubes de Saint-nectaire, oignons de Roscoff confits

INSPIRATION GALETTE DES ROIS

Crème glacée infusé à la galette des rois, frangipane moelleuse, gel de Poiré, amandes sablées craquantes, feuilletage croustillant caramélisé

MIGNARDISE DES CHEFS

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