



MENU DES CHEFS

(pour toute la table uniquement)

68€

AMUSE BOUCHE DES CHEFS

CROMESQUI CROUSTILLANT, CUISSE DE CANARD, ROMESCO

*Cromesqui d'effiloché de cuisse de canard confite et de purée de pomme de terre,
sauce romesco : poivrons rouges, amandes, noisettes et piment fumé*

BUTTERNUT, MIMOLETTE FUMÉ, NOISETTES

*Crème de butternut, crémeux de mimolette fumé au foin, pleurotes frites croustillantes,
lamelles de courges crues vinaigrées, noisettes craquantes*

MULET, HARICOT COCO, CITRON NOIR D'IRAN, POUTARGUE

*Mulet rôti, purée d'haricot coco, salsa d'haricots coco, piquillos et marjolaine,
sauce au vin blanc et citron noir d'Iran, poutargue rappée*

LA TARTIFLETTE DE LA CIBOULETTE

*Mousse de reblochon, cubes de pommes de terre ratte en vinaigrette, poudre de lard fumé, pickles de graines de
moutarde, crème d'oignons caramélisés lardé*

POMME VERTE, OSEILLE, MERINGUE CRAQUANTE

Sorbet pomme granny smith et oseille, gel d'oseille citronné, émulsion légère au citron, meringue craquante, citron vert

MIGNARDISES DES CHEFS

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