

MENU DES CHEFS

EN 7 ETAPES 68€/pers

(se déclenche pour toute la tablee uniquement)

Accord Mets/vins :

en 3 temps 35 € / en 5 temps 55€

AMUSES BOUCHE DES CHEFS

POIREAUX BRÛLÉS, RICOTTA MAISON, YUZU

Poireaux brulés, ricotta maison au citron, confit de citron au yuzu, sablé croustillant citron et pavot, Shiso Cress

RAVIOLIS WONTON, CRISPY CHILI OIL, BOUILLON

Raviolis Wonton farcis au porc, gingembre, Shimejis, chou chinois, bouillon de volaille et champignons, huile pimentée façon crispy chili oil, vinaigre de riz noir

LIEU JAUNE, CHOU-FLEUR, NOIX DE COCO, CITRONELLE

Lieu jaune rôti, mousseline de chou-fleur, taboulé de chou-fleur, citron, aneth, persil et citron confit, émulsion coco citronnelle, salicorne en tempura

CAMEMBERT AOP FERMIER, AIL DES OURS, NOIX

Camembert de Normandie AOP garni à la crème d'ail des ours frais, tuile feuilletée à la poudre de noix, confit de vinaigre de noix

RHUBARBE, BISSAP, LIQUEUR DE FLEURS DE SUREAU

Compotée de rhubarbe, ganache montée au bissap, croustillant citron vert, crumble au sucre noir, chocolat blanc, coco grillée, nuage de framboise glacée, sorbet rhubarbe, liqueur de fleur de sureau

MIGNARDISE DES CHEFS

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