

POÉSIE TERRE-MER

30 € / personne

DÉCLINAISONS DE SAINT-JACQUES

Saint-Jacques fraîches et en coquille
façon carpaccio cru/cuit, gel de Yuzu,
brunoise de céleri & pommes vertes

ENTRÉE

PLAT

COMME UN AGNEAU, INSPIRATION DISNEY

Souris d'agneau de 12 heures
de l'Aveyron, confit byaldi façon
Ratatouille, gnocchis verts
aux épinards

DOUCEUR ACIDULÉE

Mousse rhubarbe & fraise

DESSERT

ACCORDS & CRÉATIONS

35 € / personne

NUANCES DE VOLAILLES

Assemblage poulet patte noire
& foie gras de canard, gelée infusée
à l'ail des ours, mâche à l'huile
de noix & pickles

ENTRÉE

PLAT

LOTTE DE MER, SUBLIMATION BRUTE

Tronçon de lotte aux morilles,
asperges d'Alsace bio, écrasé
de pommes de terre au citron
de Menton

GOURMANDISE CRAQUANTE

Entremets aux framboises
& chocolat croquant

DESSERT

