

Menu M

« Tout en fraîcheur »,
sur une gelée de tanaïsie, raviole de thon de Méditerranée,
nectavigne, pêche et bouillon léger

« Le mont céleri »
travail autour du cèleri, rôti, en pickles et cuit dans une croute de pain,
crème livèche et caviar « Origine » de la maison Sturia.

« C'est l'automne »
Poêlé de cèpes et cèpe rôti, jus au vin jaune
Saint-Jacques de plongée cuite dans sa coquille et beurre aux herbes

Selle d'agneau Allaiton de la maison Greffeuille,
pressé de tomates, piment doux, purée d'ail,
jus d'agneau aux baies de sichuan vert

Les fromages affinés, yaourts fermiers ou sorbets

« Tout en gourmandise »,
Poire Williams jaune en gelée et meringue citronnée,
Chaud-froid de crumble à la poire et mousse légère à vanille grillée au barbecue
sorbet poire-sudachi