



MENU DÉJEUNER EN 3 SERVICES 49 EUROS

CRUDO DE SAINT-JACQUES,
CELTUCE, POMELOS, AIL NOIR

OU

« RAVIOLE » AU TOPINAMBOUR, AMANDE,
EMULSION DE TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD,
AIL DES OURS

*

BARBUE DE LOCTUDY,
ASPERGES DE LA FERME D'AVOIR,
VITELLOTTE, EMULSION DE LANGOUSTINE

OU

PINTADE DE LA FERME LUTEAU,
FENOUIL, COURGE BLEUE DE HONGRIE
KALE, KUMQUAT

*

ORANGE SANGUINE, BLANC EN NEIGE,
GLACE DE BETTERAVE, ÉPHÉMÈRE À LA BERGAMOTE,
MERINGUE

OU

SORBET CHOCOLAT, ÉPHÉMÈRE DE CHOCOLAT NOIR,
CHOCOLAT BLANC-ÉPICÉA, GAVOTTE

MENU DÉGUSTATION EN 5 SERVICES 69 EUROS

CRUDO DE SAINT-JACQUES,
CELTUCE, POMELOS, AIL NOIR

« RAVIOLE » AU TOPINAMBOUR, AMANDE,
EMULSION DE TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD,
AIL DES OURS

BARBUE DE LOCTUDY,
ASPERGES DE LA FERME D'AVOIR,
VITELLOTTE, EMULSION DE LANGOUSTINE

PINTADE DE LA FERME LUTEAU,
FENOUIL, COURGE BLEUE DE HONGRIE
KALE, KUMQUAT

ORANGE SANGUINE, BLANC EN NEIGE,
GLACE DE BETTERAVE, ÉPHÉMÈRE À LA BERGAMOTE,
MERINGUE