

MENU DEGUSTATION (58€)

Foie Gras mi-cuit, insert rhubarbe, gelée de betterave
et brioches aux graines de lins

—

Médaille d'hadock et nori, blinis et caviar

—

Picanha de Wagyu, crème de carotte au ponzu,
Polenta, pointes d'asperges vertes d'oignons caramélisés

—

Assiettes de fromage affinés

—

La Sphère au chocolat, pêche à l'hibiscus, crumble noisette
et glace verveine Flambée à l'Eau de vie.

Pour accompagner ce menu dégustation, le chef vous propose un accord mets et vins (30€)

