

MENU DEGUSTATION (56€)

Pâté en croûte (Veau, canard, cochon, foie gras), pickles de légumes

—

Raviolo de langoustine, mousseline céleri/vanille, émulsion de têtes

—

Bavette d'Aloyau de Wagyu juste saisie, Palais de céleri rave grillé, échalote confite au cidre. Siphon de pomme de terre. Jus de bœuf

—

Assiettes de fromage affinés

—

Entremet chocolat-passion. Glaçage rocher. Ganache montée gianduja et crèmeux passion-citron vert

Pour accompagner ce menu dégustation, le chef vous propose un accord mets et vins :

(3 vins différents) : 20€

(5 vins différents) : 30€

