

MENU DEGUSTATION (56€)

Foie Gras Mi-cuit et Raisin Blanc. Chutney d'oignons au miel.
Brioche Maison.

—

Cannelloni de mangue et chair de crabe, Gel de thé Vert.

—

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€

