

Menu « au milieu de la table »

75€

Entrées à partager

*

Saint Pierre

Cèpes, haricots coco, sauge et amarante

OU

Caille

Flambée et étuvée aux aromates, olives noires, butternut, girolles

*

Desserts à partager

Menu En 6 odysées

120€

Cèpes

Oeuf parfait, cappuccino de champignons des bois

*

Saint Pierre

Cèpes, haricots coco, sauge et amarante

*

Truffe noire d'hiver Tuber Melanosporum

Macaroni légèrement gratiné au parmesan, foie gras de canard, jus de veau

*

Caille

Flambée et étuvée aux aromates, olives noires, butternut, girolles

*

Granité à l'Absinthe

Confit de tomates d'été, vanille, olives noires confites, glace fenouil

*

Chocolat grand cru,

Tarte soufflée, sorbet au cacao

Menu En 8 odysées

145€

Cèpes

Oeuf parfait, cappuccino de champignons des bois

*

Carabineros grillées

Velouté de langoustine, verveine, feuilles de laitue farcies d'encornets

*

Saint Pierre

Cèpes, haricots coco, sauge et amarante

*

Truffe noire d'hiver Tuber Melanosporum

Macaroni légèrement gratiné au parmesan, foie gras de canard, jus de veau

*

Caille

Flambée et étuvée aux aromates, olives noires, butternut, girolles

*

Sélection de fromage

*

Granité à l'Absinthe

Confit de tomates d'été, vanille, olives noires confites, glace fenouil

*

Chocolat grand cru,

Tarte soufflée, sorbet au cacao