

Menu de automne

3 x coquille Saint Jaques

en carpaccio au truffe
poêlé , crème de céleri rave au truffe
en tartare , soya et graines de sésames

“ Reinares Blanco “ Viura Tierra de Castilla 2017 Spain

Langoustines

glacé brunoise des légumes oubliés
poireaux fondu

“Château Moulin Caressse“ Sauvignon Gris 2015 “Montravel, Bordeaux”

Jeune perdreau, et foie d'oie

cuit à basse température et poêlé
foie d'oie fondu
toast de champignons des bois aux herbes, crème d'ail fumé
jus de perdreaux

“ Cosmic ” Pinot Noir Pierre Gruber Nuits-Saint-Georges Bourgogne 2016 France

Ou

Espadon grillé

toast de champignons des bois aux herbes, crème d'ail fumé
consommé des champignons des bois beurre fermier

“ Casa Silva Reserva “ Chardonnay 2017 Colchagua Valley, Chili

Carpaccio des figues fraîches

glace basilic

Prix :€ 70.00 service et TVA inclus. Vins/ eaux compris € 90.00

Menu un plat en moins : € 60/€ 75.00

Vins Sam: - € 5.00