

Lunch Gourmand en 3 services à 45,00 € / 70,00 € vins accordés

Mises en bouche

Selon les produits de saison et les achats du marché

Uniquement le midi

Menu Equilibre en 4 services à 60,00 € / 90,00 € vins accordés

Mise en bouche

Déclinaison autour de la crevette grise

Foie gras & anguilles fumées

Poire / oignons confits / croquant de framboise / grenade

Pomme de terre en capuccino

Truffes / éclats de homard bleu

(+ 5,00 € dans un autre menu)

Cœur de cabillaud à 42°

Risotto de chou-fleur / crème avruga / texture de choux / tuile à l'encre de seiche

Riz au lait, perles du Japon

Fruits de la passion / mangue / grenade / pousses de basilic

Menu Master Cook en 5 services 75,00 € / 110,00 € vins accordés

Menu Découverte en 6 services à 85,00 € / 125,00 € vins accordés

Mise en bouche

Déclinaison autour de la crevettes grises

St jacques crues

Texture châtaigne / truffes / crème aigre / noisette du piémont torréfié / aneth

Cœur de saumon juste tiède mariné aux cinq épices

Agrumes / bouillon de queue de bœuf fumé / perles du japon

Champignons - terre - tiède

Crème / truffes / champignons / noisettes / huile de pépins de raisins

Pigeon d'Anjou

Déclinaison de betterave / chou rouge / pommes bouchon

Coulommiers à la truffe affiné par nos soins

Miel à la truffe

(ou/et) Poire pochée

Glace caramel au beurre salé / crème café / crumble spéculoos / croquant au miel