

MENU GASTRONOMIQUE À

44,90€

Mise en bouche

Entrées au choix

Trilogie de foie gras de canard (*bouchon de foie gras Mi-cuit
à l'hydromel et pollen, crème brûlée au Foie-Gras
et maki de Homard au Foie-Gras et Miso*)

OU

Cassolette de Ris de veau à la Guanciale et pleurotes

Plats au choix

Filet de bœuf, sauce au vieux porto Truffe et ail noir

OU

Noix de St-Jacques snaquées, crème Dubarry crosne et Linguine

OU

Supplément + 10€

Vol au vent au Ris de veau de cœur

Cervelle de veau et quenelle, sauce financière à la truffe blanche
d'Alba et champignons miniatures

OU

Supplément + 15€

Homard Entier décortiqué flambé au whisky
sauce aux cèpes bouchons Ail des Ours et
piment Gochugaru sur Linguine

Assiette de deux fromages affinés

Desserts au choix. (Voir la carte des desserts)