



Menu Découverte

Sept services 150
Accord vins 135
En forfait : +15 repas, + 15 accords

Huître

Sabayon au cidre, gelée de kumquat, mignonette à la pomme

Gamba croustillante

Espuma d'aioli noire, huile de crustacés, émulsion à la mandarine

Carpaccio de pétoncles

Salsa ananas et piments fumés, gelée à l'orange sanguine, espuma d'avocat, huile de coriandre

Royal de foie gras

Harmonie forestière, noisettes caramélisées à la grenade, écume de Comté

Trou normand

Granité à l'orange sanguine, citron et champagne

Caille

Roulade de suprême de caille farcie au chou rouge caramélisé, purée de marrons au champagne, parisienne de petits légumes glacés, pommes paille, jus de volaille corsé au balsamique

Dessert

Pavlova aux agrumes, meringue croquante, sorbet bergamote, nuage de crème citronnée, gel à la menthe