

MENU DÉCOUVERTE

39 €

ACCORD METS ET VINS (3 VERRES) 25€

ACCORD METS ET VINS PRESTIGE 35€

PLATEAU DE FROMAGES, FROMAGERIE TÊTE D'OR 10€

Amuse-bouche, au bon soin du chef.



Oeuf parfait cuit à 63°, velouté de champignons au Dashi, râpé de Conté, champignons du moment.

Ou

Mousseux de saumon au citron, crémeux oscilles, noix torréfiées, tuile noisette, citron caviar.



Blanquette de veau revisitée à la truffe, sauce poulette truffe, petits légumes glacés, crème de panais.

Ou

Quenelle de Saint Jacques, émulsion au Noilly Prat,
crème de potirons rôtis, poireaux confits au poivre de Timut.



Le Chocolat Noisette, condiment citron, glace noisette.

Ou

Crémeux Thé Matcha, espuma bergamote, tuile sésames orange, sorbet Mandarine.

