

MENU SIGNATURE DU CHEF

58 €

ACCORD METS ET VINS (4 VERRES) 35€

ACCORD METS ET VINS PRESTIGE 45€

PLATEAU DE FROMAGES, FROMAGERIE TÊTE D'OR 10€

Amuse-Bouche, au bon soin du chef.



Foie gras français poêlé au poivre de Sichuan, bouillon Thaï, sorbet herbes fraîches, tuile noisette.



**Lieu jaune rôti au poivre de voatsiperifery, mousseux à l'algue wakamé,
crème de panais, carotte glacée, ail noir.**



**Ris de veau croustillant, truffe, jus de veau aux agrumes,
pomme de terre comme un os à moelle, crème de potiron**



LE CITRON....

Reconstitution du citron en plusieurs textures et son sorbet citron Sudashi.

