

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.



Turbot et escargots persillés, jus de persils, butternuts rôtie, crème de panais.



**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.

