## 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

Cabillaud en gravlax au Pisco, cacahuètes, œufs de brochets, crème épinard, tuiles noisettes.

Cannette rosé iodé, condiment wakamé et noix, jus réduit, 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

La Poire au caramel beurre salé et fève de tonka.



