

MENU DÉGUSTATION

La Mise en Bouche

Foie gras de Canard poêlé, bouillon de Cardons de la Jeannette
Croutons de pain et Huile de Noix d'Iguerande.

Saint Pierre rôti, beurre de Sauge, Poireaux braisés
Oranges confites, sauce brune Gingembre en réduction.

Ravioli ouvert de Homard, velouté et fricassée de Girolles en persillade
Jus brun de Crustacé en sirop.

½ Pigeon rôti, jus Tapenade, Panais en purée,
Racines de légumes Multicolores.
Cuisse en consommé de Céleri et Truffes.

Les Fromages de France, Vache, Chèvre et Brebis.

Blanc manger, autour de l'Orange et des épices.

Tableau Poire, Chocolat extra bitter Valrhona, fraîcheur de Tonka.

Mignardises

• 2 plats 88€ • 3 plats 103€ • 4 plats 120€

Accompagné de Fromages & de Desserts