

Amuse bouche

Mise en bouche selon inspiration momentanée du Chef

Entrées

Aiguillette de boeuf bleu saisie "aller-retour", beaume de cerfeuil tubéreux et céleri remoulade au wasabi

ou

Crème de courge et son espuma au lard paysan, oignons crispy

Entremet

Sorbet arrosé de Champagne Legras 1er Cru Cuvée Olivier (uniquement en soirée)

Plats principaux

Filet de Sandre façon Rossini au foie gras de canard poêlé, écrasée de pommes de terre et pelote de métisse

ou

Filet de canette sucré salé et sa sauce hibiscus, mousseline de patates douces et petits légumes

Desserts

Croustillant praliné grand cru Guanaja crémeux et sa chantilly Jivara, billes croquantes de chocolat

ou

Tatin de pommes au caramel beurre salé et son biscuit diamant, glace vanille

Mignardise