

Amuse bouche

Mise en bouche selon inspiration momentanée du Chef

Entrées

Velouté de potiron à l'huile d'ail des ours et ses brisures de marrons

ou

Tartare fraîcheur de bar aux carottes, gingembre et guacamole au citron combawa

Entremet

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

Plats principaux

Dorade royale en croûte d'amandes et parmesan, choux pluriel sur un baume de céleri au paprika fumé

ou

Suprême de pintade aux champignons forestiers, mousseline de panais et pommes grenailles aux herbes

Desserts

Carpaccio d'ananas mariné au citron vert et cardamome, sorbet noix de coco sur un crumble de curry

ou

Mousse au chocolat Guanaja 70%, noix macadamia caramélisées dans un verre chocolat

Mignardise