

MENU DEGUSTATION

50 €

tataki de canard sur un confit d'aubergines au soja,
ail noir, condiment melon-gingembre



homard bleu et tourteau en rafraichit de courgettes menthe et tandoori,
crème légère au caviar de hareng



poisson noble du moment en salsa de mangue, riz vénéré au jus de homard, avocat grillé et
curry noir



Pause glacée



RIS DE veau de coeur au barbecue, petite épeautre acidulée, tranche épaisse de tomate cœur
de bœuf
à la truffe d'été



Sélection de fromages du chef et ses condiments



Desserts à la carte