

# MENU DEGUSTATION

50 €

ASPERGES BLANCHES, MORILLES ET FREGALA SARDA AU JUS,  
ÉMULSION TRUFFE BLANCHE ET VIEUX SALERS



FOIE GRAS D'ARPHEUILLES MI-CUIT, POIREAUX GRILLÉS,  
CONDIMENT D'ANGUILLE FUMÉE,  
POMME VERTE ET CONCOMBRE



GROSSES GAMBAS ET SUCRINE GRILLÉE, HOUMOS, CURRY NOIR,  
VINAIGRETTE MIEL-SCHWEPPE-S-PAMPLEMOUSSE



PAUSE GLACÉE



RIS DE VEAU DE COEUR AU BARBECUE, ET ASPERGES VERTES,  
RISOTTO À LA CIVE ET MOUTARDE DE CREMONE



SÉLECTION DE FROMAGES DU CHEF ET SES CONDIMENTS



DESSERTS À LA CARTE