

# MENU DEGUSTATION

50 €

COQUES ET TOURTEAUX EN BOUILLON DE CAROTTE ET GINGEMBRE,  
CRÈME LÉGÈRE AU TIMUT ET POMME VERTE



FOIE GRAS D'ARPHEUILLES MI-CUIT, CROMESQUI DE BOUDIN DE  
CANARD, POIRE ET AIL NOIR



ST JACQUES BRETONNE, EMBEURRÉE DE CHARLOTTE,  
SAUCE NOILLY, CAVIAR DE HARENG ET YUZU



PAUSE GLACÉE



RIS DE VEAU AU BARBECUE, BOUILLON DE CHAMPIGNONS,  
FREGALA SARDA À LA TRUFFE NOIRE,  
POIREAUX GRILLÉS AUX NOISETTES ET CÉDRAT



SÉLECTION DE FROMAGES DU CHEF ET SES CONDIMENTS



DESSERTS À LA CARTE