

MENU DÉGUSTATION

97€

6 ASSIETTES (2 ENTRÉES ET 3 PLATS) ET 1 DESSERT

ENTRÉES

(PRIX À LA CARTE : 35.00€)

FLEUR DE KABOCHA GRILLÉES, CONDIMENTS AU
JOUR LE JOUR,
PRALIN « NATURE »

TARTELETTE IMPARFAITE AUX PETITS POIS FRAIS
« MINUTE »,
CRÈME CRUE ET SON PESTO D'HERBETTES AUX
AMANDES SAUVAGES,
CERFEUIL MUSQUÉ

PLATS

(PRIX À LA CARTE : 45.00€)

HOMARD POCHÉ AUX AROMATES DU JARDIN, BEURRE
BLANC AUX SUCS DE CARAPACES, TUILE ET CAVIAR
PRIMEUR D'AQUITAINE

PÊCHE DU JOUR DE PETIT CÔTIER, NACRÉE AU SEL,
DASHI AU KOMBU BRETON, PETITS LÉGUMES PRIMEURS

PIGEON DE L'OUEST RÔTI SUR COFFRE, AU MYRTHE, JUS
CORSÉ AUX BAIES DE MYRTHE, CUISSÉS CONFITES ET
ABAT EN RAVIOLE DE BLÉ NOIR

DESSERTS

(PRIX À LA CARTE : 17.00€)

LES FRAISES DE THIERRY ROUGÉ, TARTARE DE
FRAISE À L'ESTRAGON,
FINES FEUILLES DE MERINGUE ET SON SORBET
FRAISE

OU

LE RADIS, PARFAIT GLACÉ À LA VANILLE ET YUZU,
RAVIOLE AU FROMAGE FRAIS
ET SORBET RADIS WASABI

