



**MENU GOURMET 59€ / MENU GASTRONOME 79€**

1 entrée, 1 plat et 1 dessert au choix

2 entrées, 1 plat et 1 dessert au choix

## ENTRÉES

Escalope de foie gras en nage, bouillon thaï, champignons noirs à la coriandre et miel, palet de céleri au lard paysan

ou

Palette ibérique et ses condiments

ou

St Jacques marinées au vinaigre de mangue et huile de noisette, betteraves chioggia juste blanchies, émulsion d'huitres au kalamansi, croustillant de salicornes et noisettes torréfiées

## PLATS

Filet de bœuf de « Race Charolaise » jus au beurre parisien, cannelloni de butternut et châtaignes, mini pâtisson et légumes anciens glacés

ou

Cœur de ris de veau, jus corsé au macvin, gratin de macaronis, mousseline de céleri truffée, légumes glacés

ou

Gambas « Cameron » marinée à la citronnelle et aux épices, parmentier de salicornes à l'huile de noix, caviar d'algues au curcuma et œufs de truite, crème de topinambour au jus de coquillages, foin de poireaux

## DESSERTS

A choisir parmi nos suggestions de desserts