



MENU GOURMET 59€ / **MENU GASTRONOME 75€**
1 entrée, 1 plat et 1 dessert au choix / 2 entrées, 1 plat et 1 dessert au choix

ENTRÉES

Marbré de foie gras et anguille fumée,
gelée à la bergamote, compotée de kumquat et chips de pain de seigle

ou

Raviole de langoustine,
crème de crustacés parfumée à la citronnelle et œufs de truite

ou

Tartare d'écrevisses à la mangue fraîche
coriandre, zestes d'agrumes et carpaccio de homard

ou

Petit-pain bao au magret de canard confit,
coriandre, pousse de soja et navet glacé au miel

PLATS

Filet de bœuf « Herdshire », jus corsé au poivre de kampfot,
écrasée de pommes de terre Mulberry à la truffe, champignons bruns farcis,
guanciale, légumes de saison et chips de jambon de Parme

ou

Cœur de ris de veau, jus réduit aux morilles,
écrasée de pommes de terre « Mulberry » à la truffe, champignons bruns farcis,
guanciale, légumes de saison et chips de jambon de Parme

ou

Le veau « sous la mer », filet cuit à basse température,
Saint-Jacques snackées, craquelin praliné et zestes d'agrumes,
crème de crustacés au poivre de Timut, risotto croustillant au pesto et menthe fraîche,
pignons de pin caramélisés, pointes d'asperges glacées et mousseline de cresson

ou

Thon rouge de Méditerranée en croûte de sésame, crème légère de haddock fumé,
tuile de basilic, tempura de fleurs de courgettes, polenta snackée au parmesan,
pickles d'oignons rouges et caviar d'aubergines fumé par nos soins

DESSERTS

A choisir parmi nos suggestions de dessert