



Mise en bouche

Terrine de foie gras maison,
compotée d'oranges sanguine à la vanille de Madagascar,
zestes confits, gelée au champagne

ou

Filet de fera fumé par nos soins,
crémeux d'asperge, oeufs de truite, tuile à l'huile de crustacé



Filet de boeuf "Herdshire",
Jus à la truffe d'été,
millefeuille de céleri rave truffé, gel betterave

ou

Noix de St Jacques rôties, beurre exotique
variation de polenta, asperge verte grillée et fumée à la sarriette



Ardoise du Berger,
jeunes pousses à l'huile de noisette, compotée du moment

ou

Faisselle de fromage blanc de la ferme Viallon



"La rose pour Maman"
Biscuit financier framboise, crémeux au rooibos,
confit acidulé framboise fraîche

79€ prix net / service compris

