

Menu 2 - 100€

Amuses bouche :

Sphère tomate basilic
Autour du champignon

Entrée :

Foie gras de canard poêlé / pêches jaunes confites /
coulis de myrtilles / brioche toastée

Plat :

Homard cuit au beurre de homard / mousseline de
carottes des sables aux agrumes / jus de volaille
réduit // cromesqui de pinces au combava /
mayonnaise à l'ail des ours

Dessert :

La fraise en trompe l'oeil / mousse fraise / insert
fraises vanille / chocolat blanc / glaçage fraise

Menu 1 - 65€

Amuses bouche

Entrée :

Fleur de saumon Gravlax | carottes de couleurs lacto
fermentées | extraction à l'oseille / tuile de pain

Plat :

Magret de canard / mille feuille de pommes de terre au
persil / mayonnaise au persil / jus de canard caramélisé

Dessert :

Poires confites au persil / ganache chocolat noir /
crumble aux amandes