

Retour du marché

80€ TTC/ personne

Amuse-bouche

Sucrine de salade César

Entrée

Rosace de radis noir, pomme granny marinée sauce ponzu, crème d'Isigny à l'échalote, vinaigrette à l'ancienne, graines torrifiées, aneth

Plat

Ballotine de volaille, insert tomate séchées, épinards sautés au beurre noisette, crémeux de maïs, pop corn au paprika fumé, jus de volaille, pickles de champignons

Dessert

Tarte citron déstructurée, crémeux citron-basilic, meringue italienne flambée

Mignardise

Financier cuisson minute



Gautier
WONNER

Balade gourmande

100€ TTC/ personne

Amuse-bouches

Crackers de graines, origami de betterave, purée de carotte à l'orange, noisettes torréfiées

Entrée

Tataki de bœuf, trio de carottes colorées, échalote confite sauce soja, mayonnaise wafu, salade mesclun

Plat

Filet de sole farci aux écrevisses, champignons et épinards, sucs d'arêtes réduits, vierge de légumes & fregola

Dessert

Dôme de cheesecake à la pistache, ganache chocolat blanc, biscuit spéculos combawa

Mignardise

Financier cuisson minute, pistache & brisures de framboises



Gautier
WONNER

Eveil des sens

120€ TTC/ personne

Amuse-bouche

Voyage à travers les 4 éléments :

Eau Feu Terre Air

Entrée

Rosace de radis noir, pomme granny marinée, crème d'Isigny, vinaigrette à l'ancienne, graines torrifiées, ciboulette

Plat

Quasi de veau cuit basse température, sauce gremolata, zeste de citron & amandes torrifiées, purée d'ail noir, jardinière de légumes, jus de veau réduit

Dessert

Tarte chocolat, crémeux noisette, caramel passion, ganache chocolat Valrhona Orizaba, sorbet fruit de la passion, noisettes du Piémont

Mignardise

Financier cuisson minute, plantes sauvages & pistache, coque chocolat blanc



Gautier
WONNER