

GM

Menu Echange

Apéritifs

Broccoletti, Fromage Blanc à la Feuille de Figuiers, Citron Confit et Pistache

Crème de Champignons, Confit de Réglisse et Vieux Parmesan

Brioche Rôtie, Boeuf en Tartare, Huile Fumée et Feuille de Nori

Menu

Maquereau à Cru, Lait de Coquillage, Navet Mariné, Feuille d'Huître et Thym Citron

Suprême de Volaille Contisé, Sauce "3 Poivres", Ail des Ours, Crème Mascarpone Fumée et Wasabi

Dessert

Glace à la Cacahuète Salée, Praliné de Pain Grillé, Gavotte et Chapelure Condimentée

110€ par personne

GM

Menu Rencontre

Apéritifs

Chou Pointu à l'Emulsion Mentholée et Graines de Courge sur une Tartelette

Crème de Champignon et Réglisse sur un Sablé

Betterave Confit Grillée et Laquage au Vinaigre de Framboise

Menu

Saint-Jacques, Jus Vert "Piquant", Ecume de Pamplemousse et Gingembre, Granola Salé

Consommé à l'Oignon Brûlé, Crème Crue, Echalote Caramélisée et Câpres

Boeuf Grillé, Crème de Panais Caramélisée, Jus Réduit au Whisky Fumé, Beurre Noisette à la Tonka

Lait "Noisetté" et Pommade de Topinambour

Dessert

Granité Kiwi, Sorbet Citron Vert, Feuille de Shiso et Pomme Verte

155€ par personne

GM

Menu Voyage

Apéritifs

Broccoletti, Fromage Blanc à la Feuille de Figuiers, Citron Confit et Pistache

La Truite en Deux Textures, Fleur d'Orangé

Crème de Champignons Rôtis, Confit de Réglisse et Vieux Parmesan

Menu

Asperge Blanche Marinée, Dorade en Tartare, Piment Vert et Algues

Royale à l'Araignée de Mer, Crémeux des Têtes, Amande et Gingembre

Homard Grillé, Beurre Fumé, Lard de Colonnata, Jus des Carapaces et Sauce Carotte au Habanero

Echine de Porc Noire de Bigorre, Petits Pois, Jus Corsé, Emulsion à l'Estragon et Moutarde, Câpre d'Oignon et Poivre Vert

Dessert

La Fraise, Jus à la Vanille Brûlée, Mousse Yaourt et Sorbet Shiso Pourpre

190€ par personne