



Menu Dégustation

52,00 €

Entrées

Tataki de bœuf Hereford aux saveurs d'Asie

glace sésame et purée de maïs brûlé Hereford beef Tataki with Asian flavors, sesame ice cream and burnt corn puree

Tartare d'Espadon fraise et pêche

vinaigrette ponzu et crackers à l'encre de seiche Swordfish, strawberry and peach tartar, ponzu dressing and squid ink crackers

Plats

Poire de veau fondante légèrement fumée

jus de viande réduit aux herbes du jardin, écrasé de pommes de terre Melting veal pear lightly smoked, reduced meat juice with herbs from the garden, mashed potatoes

Magret de canard rosé

sauce rubis de groseille et échalotes confites, tatin de pomme terre et oignons caramélisés au vinaigre de groseille Pink duck breast, rubis de groseille sauce and candied shallots, potatoes tatin and caramelized onions

Desserts

Promenade en forêt

cassis, sapin, morille Forest walk, blackcurrant, fir tree, morel

Charlotte abricot romarin et chocolat blanc

jus miel et huile d'olive Apricot, rosemary and white chocolate Charlotte, honey and olive oil juice