



MENU EXPLOSION DES PAPILLES
95€

INSPIRATION DU CHEF, CRÉATIONS DU MOMENT

&&&

LANGOUSTINES JUSTE SAISIES DANS UN BOUILLON DE LÉGUMES AUX HERBES ET
HUILE FUMÉE

&&&

SAINT-PIERRE CUIT À L'UNILATÉRAL, PURÉE DE POMMES DE TERRE VITELLOTTE,
SAUCE AU FOIE GRAS, LÉGUMES CROQUANTS
OU
FILET DE VEAU DU PAYS BASQUE, POMMES ANNA, MOUSSELINE DE CÉLERI À LA
TRUFFE

&&&

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS, SERVIE AVEC UNE COMPOTÉE DE FRUITS DE
SAISON

&&&

CRUMBLE DE BANANES ET CRÈME BRÛLÉE AU CHOCOLAT VALRHONA
OU
SABLÉ MANGUE COCO PASSION, GLACE À LA VERVEINE

