



MENU
65€ EUROS

BOUCHÉES
INSPIRATION DU CHEF

ENTREE

CRÈME DE CHOUX FLEUR AU LARD, CROMESQUI DE JAMBON IBÉRIQUE
OU
OEUF PANÉ COULANT, VELOUTÉ DE LENTILLES DU PUY DE DOME

PLAT

MAGRET JUSTE CARAMÉLISÉ AU POIVRE FUMÉ, MOUSSELINE DE
POTIRON, MIKADO DE POIRE CONFITE
OU
ROUGETS POCHÉS AU JUS DE LÉGUMES AU CURRY, CHOUX ET POMMES
NOISETTES CONFITS

DESSERT

LE TOUT CHOCOLAT GUANAJA ET SON SORBET MANGUE
OU
CRÈME BRÛLÉE, POIRE CARAMÉLISÉE ET SA GLACE PISTACHE

MENU UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

