

Esprit d'Automne 74€
Ce menu entrée, plat et dessert 67€

Mise en bouche.

Le thon rouge mariné,
Gel citron vert, crémeux d'avocat et sorbet au tagète.

Ou

Le foie gras de canard marbré aux châtaignes,
Jeu de coing, pomme et poire.

La barbue cuit à la vapeur, fleurs de la famille Bastelica,
Risotto au potimarron, citron confit et émulsion au Gin 40.

Le pigeonneau des Landes, jus au chocolat amer,
Les cuisses en pastilla, chou rouge au cassis.

Feuille à feuille de chocolat,
Fève de Tonka, crémeux cacahuètes et sorbet au cacao.
