

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

Mise en bouche.

\*\*\*\*\*

Crudo de maigre, sorbet au tagète,  
Avocat, pamplemousse et radis.

Ou

Le foie gras de canard mi cuit au miel,  
Pain d'épice et chutney pomme coing.

\*\*\*\*\*

Les coquilles Saint-Jacques, fleurs de la famille Bastelica,  
Risotto au potimarron, citron confit et émulsion au Gin 40.

\*\*\*\*\*

Le dos de cerf rôti, jus aux myrtilles,  
Crémeux de céleri doré et champignons des bois.

\*\*\*\*\*

Parfait glacé à la noisette,  
Crémeux au cacao et glace au Baileys.

\*\*\*\*\*