# *Le Chemin des parfums 125€*

Carpaccio de Langoustine,
Sorbet au yuzu et pépins de grenade.

****

L'œuf plein air de la ferme Oiloxoko à Sare, sauce suprême,
Brioche truffée, artichaut et jambon Bellota.

****

Le filet de sole grillé, sauce Grenobloise,
Mousseline de pomme de terre, fèves et petits pois.

****

Le sorbet à la poire rôtie,
Poiré grand cru de chez Eric Bordelet.

****

Le ris de veau doré au sautoir et laqué au soja,
Crème de carotte rôtie, croustillant sésame, ail noir et anguille fumée.

****

Les fromages frais et affinés,
Sélectionnés par nos soins.

****

Le vacherin, menthe et tagète, crémeux d'agrumes,
Glace à l'orange sanguine.

****

« Menu pour l'ensemble de la table uniquement »
« Ces menus peuvent vous être servis avec un accord mets et vins à 52€ par personne »