



## Menu Gourmet

L'Eveil des papilles

-----

Pressé de Foie Gras / Lieu jaune fumé / Echalote / Estragon

ou

Langoustines snackées / Tartare de Dorade / Tomates confites / Essence de crustacés

-----

Lotte / Croustillant Pied de Porc / Déclinaison de Choux

ou

Ris de Veau et Epaule confite / Endive / Pomme

-----

Espuma Fourme d'Ambert / Focaccia poire

-----

Dessert au choix dans notre carte

*(à choisir en début de repas)*

**54 euros**

Accompagnez ce moment de l'accord mets et vins

*(3 verres de vin par personne + 1 eau minérale)*

**84 euros**



## Menu Saveurs

L'Eveil des papilles

-----

Bœuf mariné / Jaune d'œuf basse température / Pickles

Tarte fine de Légumes / Chèvre / Huile noisette

Asperges / Sabayon lard fumé / Moelle grillée

Déclinaison de Coquillages / Fenouil confit / Harenga

-----

Saumon /Royal d'oseille / Pomme grenailles confites

Tronçon de Limande Sole / Shiitake / Fumet cresson

Filet Mignon de Porc 63° / Carottes couleurs / Café

Suprême de Pintade au Chorizo / Crème de Maïs / Pois cassés

-----

Tarte Normande version Matisse

Blanc Manger / Fruits Rouges / Poivre Sechuan

Choco / Menthe

Tarte citron Mazurée

*(Dessert à choisir en début de repas)*

**38 euros**

## Menu Découverte

Formule Entrée – Plat OU Plat – Dessert

*A choisir dans le Menu Saveurs*

**28 euros**

*Valable uniquement le dimanche midi*