



Clavis

52 €



Prélude

* * *

Duo de Foie gras de Canard, gelée de muscat à la feuille d'or
et compotée de pomme verte

Gravelax de saumon et cabillaud marbré à la feuille de nori, crème
de caviar avruga et légumes croquants

Tataki de magret de canard à l'orange, gel acidulé, duo de sésame et guacamole à l'Espelette

* * *



Poêlée de Ris de Veau forestière, Jardin de minis légumes de chez Eric Roy



Filet de bœuf d'Aubrac rôti délicatement, Pithiviers de légumes printaniers,
Purée de petit pois et jus corsé.

Filet de turbot pané à la cazette, déclinaison d'artichaut poivrade et émulsion truffée

* * *

Fromages

* * *

Dessert

