

**Menu 5 services – 80 –**  
*(de 11h30 à 15h et de 17h30 à 22h)*



**Mise en bouche**  
**Consommé de volaille**

**Entrées**

Saumon torché, œufs de mulot, miso, mélasse,  
mignonnette de courgette et pomme grenade, émulsion ail noir et épinard

\*\*\*

Huîtres croustillantes, pain de ménage, aïoli citronné,  
gel d'ail et écume au vin blanc

\*\*\*

Foie gras osmose au Pinot Noir et vanille, poitrine de canard,  
mousse de cœurs, amandes fumées, pommes et betteraves au vinaigre (+10)

\*\*\*

Tartelette de ris de veau fondants, grison, champignons,  
jus à la citronnelle et crémeux de courge au beurre noisette (+10)

**Plats**

Joue de bœuf, kewpie, crumble au thym,  
bleuets marinés, crémeux de chou-fleur et jus au vin rouge

\*\*\*

Ballotine de volaille légèrement truffée,  
crémeux de pommes de terre au beurre fumé, moules, chorizo et poivre rose

\*\*\*

Homard fondant, crème de seiche, citron, raifort,  
cresson et betteraves au vinaigre (+10)

\*\*\*

Morue en croûte d'herbes, sauce hollandaise,  
légumes au beurre et pieuvre à la provençale (+10)

**Desserts**