

Diner Dégustation

Menu 52€

Déclinaison de Mise en Bouche

« Samossa » de Chou, Moelle de Bœuf, Basilic et Epeautre, Clémentine

Ou

Bouillabaisse Revisitée, Saumon Fumé et Crustacés, Tartine Houmous/Aïoli

Lotte Cuite Basse Température au piment de Jamaïque,

Déclinaison de Carotte, Sauce Moutarde-Raisin

Ou

« Papeton » D'agneau et Epinards, Chou-fleur Rôti, Kaki, Jus vert au Persil,

Oignons grelot

Surprise de la Pâtissière

Variation autour de la Bergamote et du Thé,

Crumble de Flocons d'avoine et son Sorbet

Ou

Fondant chocolat, Cœur et Sorbet Grenade, Crème d'amande