



Menu 1 et 2 du printemps

Prix :35,00€

Mise en bouche

Gravelax de saumon - royal de fenouil anisé - émulsion de lait vanillé

Cabillaud cuit aux algues - risotto croustillant au vin jaune - coulis cresson

Chocolat et banane en tartelette - douceur de sarrasin torréfié

Mignardises

OU

Mise en bouche

Jaune d'œuf parfait - mais doux en déclinaison - croque de grison

Cannelloni de chou au canard - mousseline de panais à l'huile de noisette - pickles d'oignons rouges

Crème mascarpone vanillé - croustillant noisette - acidulé de pomme verte

Mignardises