



## Menu Dégustation

### LES ENTREES

#### Comparaison sur les asperges vertes

Tartelette de chèvre frais et asperges vertes, chiffonnade de jambon de Parme

Verrine vichyssoise d'asperges vertes à l'huile de truffe blanche

Asperges vertes rôties et morilles au vin jaune, copeaux de vieux comté

#### Comparaison sur le foie gras de canard

Foie gras de canard mi- cuit, chutney de figue

Verrine royale de foie gras de canard, cappuccino de cèpes

Foie gras de canard poêlé, pousses d'épinard tombées et caramel balsamique à la truffe

#### Comparaison sur le saumon

Cœur de filet de saumon fumé en sashimi, crème vodka / ciboulette

Verrine tartare de saumon, condiment aneth / raifort / citron vert, œufs de saumon sauvage

Croustillant de saumon, émulsion à l'oseille

#### Homard à la favorite

La demie-queue rôtie

La pince décortiquée et lustrée à l'huile de homard

La bisque prise, fine rémoulade de Granny Smith et céleri au parfum de truffe

Noix de Saint-Jacques juste snackées,

Tarte fine de compote de poireaux, pousses de poireaux germées

## LES PLATS

### Dos de cabillaud terre et mer

Rôti au thym et au laurier, jus de cochon réduit au cidre fermier

Quenelle de pommes de terre, noisettes éclatées, petits pois et crispies de jambon de Parme

### Le pot-au-feu en version marine

Noix de Saint-Jacques, grosse gambas, pavés de bar et de saumon

Fumet de poisson crémé et citronné

Quelques légumes en fricassée (carotte, courgette, navet et pomme de terre)

### Filet de boeuf rôti, réduction d'un jus de boeuf

Agnolotti à la truffe, crème de parmesan, tomates Cerise grappe mi- confites

### Filet de canette aux épices de colombo, sésame doré,

Jus de canard réduit au miel

Polenta crémeuse au parmesan et abricots poêlés au romarin

### Suprême de pintade rôti, le pilon en cromesquis

Morilles au vin jaune légèrement crémees

Le gratin de pommes de terre à la crème de cerfeuil

et cannelloni d'haricots verts au jambon de Parme

## LES FROMAGES

Dégustation de fromages affinés présentés sur ardoise par table

Reblochon, Tome des Bauges, Comté, Chèvre

## LES DESSERTS

### Comparaison sur le chocolat noir grand cru

L'entremet chocolat et crème anglaise à la vanille

Verrine chocolat liégeois

Glace chocolat

### Comparaison sur la fraise

L'entremet fraise et coulis de fraises

Verrine panna cotta pistache / fraises

Sorbet fraise

### Comparaison sur la noisette

L'entremet noisette / caramel et crème anglaise à la vanille

Verrine tiramisu vanille / praliné

Glace praliné

### Macaron

Framboise / litchi / rose

Sorbet framboise

### Millefeuille vertical à la vanille Bourbon

Glace confiture de lait à la fleur de sel