Menu Adélaïde

Prix :64,00€

Le saumon label rouge (France) en tartare, voilé d'une gelée d'eau de tomate, langoustine pochée et crème d'Isigny au citron, coulis de concombre

OU

Les Saint-Jacques (Europe) snackées, mitonnée de légumes à la salicorne, bouillon crémé et croustille de riz au charbon végétal

***

Le demi-pigeon (Europe) rôti sur l'os, kasha de sarrasin au beurre, confit de pruneau aux agrumes et tempura de cébettes

OU

Le filet de bœuf (France) rôti, célerisotto à la truffe, samossa pomme-foie gras, jus et salade d'herbes

***

Assortiment de 3 fromages affinés de Pascal Beillevaire

Salade de saison

OU

La Fourme d'Ambert glacée, compotée de figue au Porto

***

La pièce montée : un gâteau, un chou par personne