



Menu Coton

Prix :62,00€

Mise en bouche de saison

Entrées

Gravelax de cabillaud, semoule de sarrasin, poireaux fumé, carottes aux agrumes.

OU

Sushi de foie gras de canard, bouillon de volaille au poivre de Timut, fraises marinées, tuile à l'encre de seiche.

Plats

Magret de canard, aigre doux à la cerise, croustis d'épeautre aux champignons, mousseline de petits pois.

OU

Blanc de turbot meunière, émulsion safran, galettes de lentilles corail, fleur de courgette farcie.

Desserts

La variation autour de la fraise (pavlova, fraisier, crémeux mascarpone citron vert et sorbet).

OU

Sphère chocolat, crémeux praliné, framboise, croquant au thym, citron caviar.

Eaux et café inclus