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, cromesquis 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