

MENU DEGUSTATION

68€

ACCORDS METS VINS 32€ *

Amuse-bouche

Croquette de betterave aux pois chiches

Allergène(s) : végétan, végété

Entrées

Poire fondante, crème à la pêche chaude & brisure de truffe

Allergène(s) : lait, sulfites

OU

Velouté du Barry

Allergène(s) : lait

OU

Saumon cuit à basse température, velouté de courge aux agrumes & huile verte

Allergène(s) : lait, poissons

Plats

Filet de bœuf, riz soufflé & sauce mafé

Allergène(s) : fruits à coque

OU

Déclinaison autour du chou-fleur, maigre rôti, copeaux de truffe

Allergène(s) : lait, poissons

OU

Queue de homard, billes de féculent, sauce yassa

Allergène(s) : moutarde, soja, sulfites

Desserts

Crème brûlée à la pistache

Allergène(s) : lait, fruits à coque

OU

Riz au lait de coco, piment d'Espelette, gingembre

Allergène(s) : lait