

Soirée Anniversaire

Menu Dégustation

Mises en bouche

* * *

Trilogie d'entrées

Velouté de cèpes, crispy de lard, sarrasin
Huître d'Isigny N°2 de chez José Jeanne, gelée légère d'épinard, perles noires
Foie gras de canard du Sud Ouest
condiment de clémentine et toasts

* * *

Queues de crevettes sauvages en velouté de homard
salpicon fraîcheur, notes de safran

* * *

Sorbet pamplemousse rouge de Valence
au Muscat de Risevalt Lafage

* * *

Pressé de pintade de la Ferme du Louvier
légumes forestiers, châtaignes,
jus serré à la pomme rouge

* * *

Quelque feuilles, fraîcheur de fromage
de la Ferme des Peupliers, à la ciboulette

* * *

* Palette de desserts et sorbet

49 €

(Hors boisson)