

## Diner Dégustation

Menu 59€

Déclinaison de Mise en Bouche

---

Gaspacho Tomate-Raisin-Pomme Granny, Coquillages, Tobiko

Ou

Ravioli Brousse-Ail Confit-Grenouille, Ail Noir,

Crème Légère « Maitre d'Hôtel »

---

Pêche du Jour Rôtie, Topinambour, Poireaux, Sauce Yaourt Grec/Chorizo

Ou

Magret de Canard Rôti, Variation Autour de la Courge,

Sauce au Porto et Romarin, Carmine

---

Surprise de la Pâtissière

---

Baba au Rhum, Clémentine, Grenade, Noix de Cajou

Ou

« Mousse » Café, Sablé Chocolat, Crème Glacée Vanille

---