

Diner Dégustation

Menu 59€

Déclinaison de Mise en Bouche

Rosace de Poulpe, Sauce Vierge au Gingembre, Crèmeux d'Avocat

Ou

Risotto « Orange », Cèpes, Pecorino Pepato

Pêche du Jour Cuite Basse Température, Gratin Dauphinois Truffé,

Fenouil Croquant, Sauce au Paprika

Ou

Suprême de Pintade Rôti, Variation autour de la Carotte,

Jus Court au Pamplemousse

Surprise de la Pâtissière

« Profiterole » Mangue-Passion, Crème Glacée Mangue/Banane,

Eclat de Noisette

Ou

Mousse The Matcha-Chocolat blanc, « Sablé » Matcha,

Glace Lait d'Amande-Matcha, Réduction Litchi
