

Menu Fête des Mères

Mise en Bouche

*Homard Breton Rôti à la coque, Mousseuse de crustacé,
Patate Douce en trois Textures, Borage cress*

☆☆☆☆☆

*Saint Pierre Braisé aux agrumes, citron Caviar,
Croustillant de légumes aux Senteurs de Coriandre*

☆☆☆☆☆

*Tendre Veau, crème de Morilles au Vin Jaune, Pomme de Terre
creusée, Petit pois Lard de Colonnata*

☆☆☆☆☆

*Chèvre du Langon en spoon et au naturel, Rhubarbe juste Cuite,
Réduction vinaigre de Reims et Miel*

☆☆☆☆☆

Cabosse Choco Fraise entre Croquant et Moelleux,

Glace sésame noir

☆☆☆☆☆

Menu à 64 euros

