

Menu M

243€

« Tout en fraîcheur »,
sur une panna cotta, pétales de rave, salade de tourteau et satsuma

« Le mont céleri »
travail autour du céleri, rôti, en pickles et cuit dans une croute de pain,
crème livèche et caviar « Origine » de la maison Sturia.

« C'est l'automne »
Saint-Jacques de plongée snackée,
Mille-feuille de chou, gel limequat, poudre de lard et bouillon fumé

Filet de cerf juste saisi au poivre cubèbe et sauce poivrade,
Cannelloni de celtuce, salsifis et éclats de châtaigne

Les fromages affinés, yaourts fermiers ou sorbets

« Tout en gourmandise »,
Poire Williams jaune en gelée et meringue citronnée,
Chaud-froid de crumble à la poire et mousse légère à vanille grillée au barbecue
sorbet poire-sudachi