

## Menu « M »

246€

Le poireau dans tous ses états,  
pesto aux graines de courge et écume pomme de terre-poireau

\*\*\*

« Terre & Mer »

Déclinaison de celtuce, gel gentiane et huître creuse n°2 snackée,  
Sur une panacotta celtuce, tartare d'huître servi dans sa coquille

\*\*\*

Sole cuite en vapeur douce,  
fèves et pois gourmands à l'huile d'amande,  
Jus de tête de langoustine au vin jaune

\*\*\*

Pièce de veau du Cantal,  
raviole de carotte et poitrine de veau marinée,  
méli-mélo de carottes et jus de sapin

\*\*\*

Les fromages affinés ou yaourts fermiers ou sorbets

\*\*\*

« Tout en fraîcheur Rhubarbe & sureau »

Raviole fraise-rhubarbe,  
mousse citron vert et fromage blanc  
opaline croustillante et sorbet rhubarbe & sureau