

Menu du marché

Amuse-bouche



Dinde, marinade à l'anis étoilé,
assortiment de légumes de saison, mousse aux herbes



Aile de raie, beurre blanc à l'orange,
purée au lait battu, vierge



Saint-Jacques rôties, sabayon au beurre noisette,
tagliatelles céleri rave, lentilles Dupuis
(Supplément truffe possible, 3€/gramme)



Sorbet citron jaune, meringue aux pignons de pin, Vodka



Pigeonneau de la ferme de Sohan, quinoa, salsifis,
échalote confite, rouleau de betterave



Pain perdu aux sésames, coulis de mandarine à la cardamome,
biscuit moelleux aux amandes, gingembre estragon,
sorbet clémentine



Mignardises



45 €

3 services

55 €

4 services

65 €

5 services

70 €

6 services