

MENU GASTRONOMIQUE EN 5 TEMPS

MISE EN BOUCHE

*Courge en velouté, crème de coco infusée, graines torrifiées
et mouillette croustillante aux herbes*



ENTRÉE

*Tataki de thon rouge mariné au soja et gingembre, fine crème d'avocat
aux épices douces, pickles de radis et concombre, sésame noir torrifié,
tuile de riz croustillante*



PLAT

*Ballotine de volaille fermière, cœur de duxelles fine et épinards,
légumes glacés à la française, écrasé de pomme de terre infusé au safran*



INTERLUDE SUCRÉ

Soupe glacée de framboises fraîches, baies sauvages et basilic fin



DESSERT

*Déclinaison contemporaine autour du chocolat, moelleux fondant,
mousse aérienne, ganache chocolat coco et Streusel aux amandes*