

Menu Du Moment

Entrée Plat et Dessert 72 €

Avec 2 verres de vin dédiés 90 €

Entrées

Asperges Blanches de Blayaïs

Radis Glacé Ricotta Lait Citron Bergamote Graines Tournesol
Vermentino IGP Pays d'Oc Domaine de Cantausseil 2017

Anguille Fumée

Concombre Crème de Noix Yaourt Dashi
AOC Savennières Roche aux Moines Claude Papin 2015

Foie Gras Poêlé

Grué Cacao Condiment Soja
Consommé Fraîse Verveine
IGP Côtes Catalanes Rosé Mas Llosanes 2017

Plats

Langoustines

Petits Pois Croquants Blé Vert Ail des Ours
Condiment Sanbai zu Speck
VDF Bianchi Antoine-Marie Arena 2017

Bar Sauvage

Chou Rave Semoule Broccoli
Jus vert iodé Graine de Moutarde
AOC Fixin Clos Moreau Louis Jadot 2017

Agneau Fermier

Aubergine fumée Caramel Olives Taggiasche
Condiment Poivron Framboise Harissa
AOC Montagne-Saint-Emilion Montagne la veille des Landes Olivier Cazenave 2015

Ris de veau

Celtuce Artichauts Riz Sauvage Croustillant
Condiment Epinard Noisette Estragon
AOC Auxey Duresses Les Très Vieilles Vignes Alain Gras 2017

Fromage Desserts

Fromages

La sélection de Jean Yves Bordier

Citron

Praliné Noisette Marmelade Citron Citronnelle Sorbet Yaourt

Chocolat Abinao

Caramel Carvi Gavotte Croustillante Crème Glacée Huile Olive

Fraîses Gariguettes

Meringue Craquante Crème de Lait Glace Persil

Jardin de Printemps

Rhubarbe Caramel de Pomme Sorbet Rhubarbe Réglissé Espuma Vanille