

MENU

4 Temps

48 €

Entrées

Homard des côtes bretonnes servi froid,

Coriandre, Fruit de saison

ou

Foie gras poêlé de la Limagne,

Raviole aux cèpes, Figues

Plats

Lieu jaune de ligne,

Cerfeuil tubéreux, Cidre, Pomme

ou

Pigeon cuit sur le coffre servi rosé,

Noix, Céleri, Ail noir de Monsieur Girard

Pré-dessert

Desserts

La noisette,

Crèmeux et mousse légère, Gavotte croustillante,
Glace au bois de noisetier

ou

Les chocolats grands crus de la maison Valrhona,

Lait Jivara et noir Manjari, Gianduja croustillant,
Glace chocolat blond Dulcey

ou

La poire,

Pochée, Crème miel et gingembre,
Crumble au sucre muscovado, Sorbet poire gingembre

Le chef Clément Lorente & sa brigade

Prix nets - Services compris - Origine des viandes FRANCE