

## MENU DÉGUSTATION I

Coquilles Saint-Jacques de Bretagne "mi-cuit" sur une gelée aux huîtres et pétoncles, laitue mousse à l'eau d'huîtres, caviar Imperial, vinaigrette à la ciboulette 325,00

Petite sole poêlée, saumon fumé, farcie aux champignons et tête de veau, confit de topinambour truffes noires, émulsion de sole rôtie, huile de noix, balsamique de poire et poutargue

Tournedos de bœuf Wagyu australien, "Kabayaki", morilles des pins, racine de lotus et champignons shiitake, jus de cuisson au gingembre, vinaigre de riz et citron noir Yuzu

Sélection des fromages  
Maître Affineur Antony

Tarte tatin façon maison, chantilly et jus au cidre, bonbon au Calvados, glace à la crème fraîche et sorbet à la pomme

## MENU DÉGUSTATION II

Salade de tête de porcelet, langue et joue, artichauts et roquette crème de jaune d'œuf et vinaigrette aux truffes, oreilles croustillantes et truffes noires 325,00

Langoustine de Norvège rôtie, salade de concombre et crevettes piquantes, "Squid", cacahuètes, oignons nouveaux et poivrons, jus de crustacé à la noix de coco et citron kaffir

Loup de mer sur un couscous aux pignons de pin et poitrine de loup de mer, huile de saumon et peau de poulet, mousseline au vinaigre de dattes, caviar de saumon

Pigeon d'Alsace à la réglisse et thym citronné, croûton aux abats aux épices Baharat et cuisse confite, jus de pigeon au café Arabica et orange

Sélection des fromages  
Maître Affineur Antony

Nid d'abeille, glace au miel et amandes caramélisées, croustille aux amandes Mousse au yaourt, et compote de fruits confits et pommes

Sorbet aux poires et baies de genièvre sur une compote de tamarillo, baba muscovado, jus tamarillo et crumble muscovado

## MENU VÉGÉTARIEN

Mosaïque de céleri, truffes noires, pommes topaz et purée de céleri, noisettes et jeunes oignons, marinade à l'huile de noix et truffes hachées 295,00

Velouté de potiron noix de muscade "chaud-froid" aromatisé au gingembre, potiron mariné et graines de potiron, glace à l'huile de courge, cranberries et thym

Poêlées d'artichauts et ses chips, coulis à l'olive, nage légère aux poivrons rouges rôtis au basilic et vinaigre de sherry

Légumes racines d'hiver caramélisés aux épices orientales, vinaigre de dattes et citron confits cuit en feuilletage, couscous aux noix, fruits séchés et fromage blanc de chèvre

Parmigiano Reggiano Vacche Rosse "40 mois", topinambours et roquette, fondue de parmesan et Risoni

Namelaka Surprise de myrtilles à la lavande, sorbet myrtilles et yaourt soja, streusel noisettes et myrtilles, pomelos marinés, coulis de myrtilles à la cannelle