

Menu Gourmand

(45 euros)

Mises en bouche selon l'inspiration du chef

Entrées

Foie gras braisé,
Coings fondants au parfum de safran, jus de canard.
ou
Œuf parfait, trompettes des Maures, Crumble truffé.

Soufflé au Beaufort

Plats

Carré d'agneau en croûte d'herbes,
Panais glacés au miel des montagnes.
ou
Saint-Jacques marinées et snackées,
Velouté de butternut, éclats de châtaignes.

Le Plateau de Fromages

Desserts

Finger de tonka et Vanille
Sur sablé noisettes.
ou
Mont-Blanc revisité.