

# Les Saveurs Hivernales

Menu Découverte à 48€00 (Entrée, Plat, Dessert au choix)

Menu Plaisir à 53€00 (Entrée, Plat, Fromage Affiné, Dessert au choix)

Menu Sensation à 63€00 (Deux Entrées, Intermède, Plat, Fromage, Dessert au choix)

Menu « Laisses Moi Faire » à 74€00 (en Sept Services, faites confiance au Chef)

Servi pour l'ensemble des convives de la Table avant 13h le midi & avant 20h30 le soir

## Les Entrées 19€50

Tarte Fine d'Artichauts en Deux Textures, Anguille Fumée & Jus d'une Barigoule\*

Ravioles d'Escargots en deux textures, fine Purée de Potiron & Persillade

Croustillant de Tête de Cochon Rossini, mousseline de Lentilles Fumées au Foin\*

Déclinaison de Saint-Jacques Crues en Trois Saveurs (Truffe, Caviar & Plancton)

(+14€)

## Les Viandes et les Poissons 28€00

Pavé de Sandre Rôti, variation autour du Céleri & Jus de Crevettes Grises\*

Blanc de Turbot cuit au plat, Jus de Coquillages Safrané & « Agata » à l'Huile d'Olive

Filet de Bœuf à la Moelle, compression de Pommes de Terre aux Oignons confits\*

Cœur de Ris de Veau au Beurre salé, Polenta au Parmesan & Purée de Choux Verts

(+10€)\*

## Le Fromage et les Desserts 14€00

Plateau de Fromages affinés, jeunes Pousses aux Noix

Infiniment Vanille Bourbon

« EntreMiel » & Agrumes, Huile d'Olive

Macaron Tout Chocolat & Sorbet Cacao

\*Disponibles avec un Supplément Truffe Noire Melanosporum (+12 €)

Nos prix sont nets en euros, taxes et service compris