

Menu Dégustation

90€



Mise en bouche



Crèmeux de petits pois glacés, Langoustine nacrée et caviar Ossetra
« Sturia », jaunes d'œufs confits et pousses de petit basilic citron.



Pavé de turbot rôti servi avec son palet d'artichaut et son crèmeux, fruits secs et
fumet acidulé.



Ravioles de joues de bœuf confites, consommé au Miso, betteraves couleurs,
oignons pickles et estragon



Le filet de bœuf Limousin grillé, crèmeux d'oignons jaunes, pommes grenailles,
échalote fraîche et son jus au Xérès



Assiette de 3 fromages sélectionnés par nos soins, chutney du moment.



La fraise en fine coque meringuée, émulsion du fruit aux herbes fraîches, crème
diplomate et sorbet basilic.

Sélection de vins « découverte » à 55 euros par personne

Notre menu est servi pour la table entière