



MENU DEJEUNER
115 €

Entrées :

Foie gras de canard en terrine, céleri rave et poire parfumés à la fève de tonka, jus de grenade

Châtaignes en bouillon rehaussées au café, d'autre grillées et écrasées, poitrine croustillante

*Dos de saumon fumé, tarama, concombre croquant,
betterave et crème acidulée sur un blini à l'encre de seiche*

Poissons et Viandes :

Lotte rôtie frottée au piment doux fumé, quinoa relevé à la moutarde en grains

*Sandre poêlé sur la peau, semoule de chou-fleur assaisonnée de persil plat et huile de noix,
jus de coquillages, pointe de gingembre*

Filet de canette cuit doucement, panais en fine purée et fondant, jus au cassis

Tête de veau, cervelle croustillante, jus à l'orange et carvi, endives blanches et rouges

Sélection de fromages fermiers de France et de Savoie

Desserts :

Poire en compotée et en sorbet légèrement fumée sur un sablé, marron confit

Noix de coco glacée à la coriandre en graines, coing en fine purée et poché

Palet noisette et chocolat araguani, glace caramel brun et prise de sel de Guérande