

Amuses bouche

* Foie gras frais de canard aux coings, brûlé au poivre noir **



Sushi de bar de ligne et maquereau fumé avec un coulis concentré d'herbes fraîches



Saumon gravlax mariné à la betterave, raifort frais et jus d'hibiscus à la grenade **



* Noix de St Jacques cuites avec une chapelure de parmesan et de soja, gnocchis fourrés d'une compotée de shiitake, sauce tandoori **



Lieu jaune de ligne Ikejime cuit à basse température avec une hollandaise citronnée et pâtes de sarrasin aux salicornes et algues wakamé



Omble chevalier avec une croûte de brocolis, purée de brocolis fumés et sauce au curry vert **



* Suprême de pigeon rôti avec une farce à gratin sur un miroir de chocolat amer aux piments de Jamaïque, cuisse en pastilla et sauce salmis **



Pré-desserts



* Poires cuites à l'eau-de-vie avec une mousse de riz au lait, crème glacée au caramel **

Mignardises

4 plats à 86 € *

(8 services)

6 plats à 108 € **

(10 services)

8 plats à 134 €

(12 services)