

Menu Dégustation

Amuse-Bouche

Queue de langoustine sur tartelette aux champignons,
Emulsion de crustacés

Lieu noir, écailles de pomme de terre,
Crème de chou fleur, sauce bergamote

Pigeon farci au foie gras, en croute de pistache
Chou braisé au lard de Colonata

Pré-dessert

Pêche pochée au caramel, mousse de fève tonka,
Sorbet ananas et fruit de la passion

68 euros