

Menu Gastronomique

“Spécial Fête des Mères” à 175€

Servi jusqu'à 13h30 le midi et 20h30 le soir et pour l'ensemble de la table

Inspiration du Chef

*Asperges Vertes de ' Chez Guerber', Caviar de la Maison Sturia
Et Churros de Pommes de Terre à la Coco*

*Maigre Sauvage Mariné au Saké, Gelée à l'Eau de Daïkon et Yuzu,
Crème Double à La Noisette*

*Langoustine en Chaud et Froid, Brunoise de Légume Estival
Et Bouillon aux Epices Douces*

Turbot Sauvage, Feuilles de Seiche, Artichaut Poivrade et Poutargue

Bœuf Wagyu Japonais, Tartelette Morilles et Fève

*La Sélection de Fromages de Régions
Condiment et Jeunes Pousses (Supplément 14€)*

Sphère Glacée d'Orange Sanguine et Granité au Citron

Surprise Chocolat, Streusel Cacao, Fruits Secs Caramélisés et Sabayon à l'Armagnac