

# Menu des Saveurs

*76€ en trois services*

*104€ en quatre services*

## **LE TOURTEAU**

*Tendre gelée de tomate, bavaois d'avocat,  
condiment de piment doux fumé et coriandre*

Ou

## **LE FOIE GRAS**

*De canard cuit au torchon, gelée de vin cuit au ratafia,  
écorces d'orange, Shiso, Allymis violette et sureau*

Ou

## **LES FLEURS DE COURGETTE**

*Esprit du 'petit farci, olives taggiasche et amandes fraîches,  
sauge et citron*



## **LA DORADE**

*Au confit d'agrumes et jasmin,  
fenouil sauvage cuisiné façon d'une grecque*

Ou

## **LE PIGEONNEAU**

*Poitrine rôtie, feuille de blette farcie d'abattis, jus d'oignon confit au verjus*



## **L'ASSIETTE DE 3 FROMAGES**

*Langres, Chaource & Comté  
(Supplément 9€)*



## **LA FRAMBOISE**

*Dacquoise noisette, chantilly au Gianduja,  
framboises et crème glacée parfumée à la fève de Tonka*

Ou

## **L'ABRICOT**

*Rôti au miel et confit, mendiants torréfiés,  
glace à la pistache de Sicile*

**Servi uniquement au dîner**

Prix nets, service et TVA inclus

Accords mets et vins sur demande