

Marcelle.
VERCHANT



LA LANGOUSTINE...

Eau, pamplemousse, caramel d'ail
Citron, caviar et poivre évolutif
Enokis à la pistache, émulsion coco-citron



LA BAUDROIE...

La queue au parfum de verveine,
Petit pois et girolles,
Bouillon d'aïgo boullido.



LE PIGEON...

Rôti au thym, Navet caramélisé aux épices,
Oignons doux au gingembre rose, Chou pointu laqué

Cocktail signature

PETIT BEURRE

Bourbon infusé au Beurre Noisette, Sucre Dulcita,
Angostura Bitters



LA TOMATE...

En trompe l'oeil, Eau de tomate complètement givrée,
Vinaigre artisanal du Domaine de l'Oulivie



LE MELON ET FENOUIL...

En calisson végétal



LA TOUCHE CHOCOLAT...

En texture crémeuse,
Meringue craquante et fondante

130 € hors boisson