

Menu Création

Menu servi pour l'ensemble de la table.

Served for the whole table.

Langoustine

Confiture de pommes de terre relevée au poivre rouge Kampou du Cambodge,
Condiment concombre, radis rose sur pain grillé au beurre de caviar.
*Dublin bay prawn, potatoes marmalade flavoured with Kampou pepper,
cucumber, pink radish on a caviar buttered toast.*

Ou / Or

Œuf

Du Pic Saint Loup cuit à 64°, mousse de Pecorino Romano.
Cube de lard fumé de la Forêt Noire.
*Slowly cooked Pic Saint Loup egg at 64°, Pecorino Romano mousse,
smoked black forest bacon.*

Sandre

Caramélisé au miso des campagnes et Saké,
Fine purée d'asperges vertes, lentilles de chènes sautés au thym de notre jardin.
Zander, caramelized with miso and sake, green asparagus puree and sautéed shiitakes.

Ou / Or

Canette des Dombes

Asperges blanches en deux façons, jus de carcasses à l'ail confit de la Drôme, chips d'ail éléphant.
Dombes duckling, white asparagus in two ways, confit garlic and duckling jus, jumbo garlic crisp.

Racine carré

Biscuit cuillère cacao, compotée de poires, crèmeux praliné amande maison et ganache chocolat noir.
Cocoa sponge finger biscuit, pear compote, homemade almonds praline and dark chocolate ganache.

Ou / Or

Dôme en écailles

Bavaroise avocat sur un sablé breton, cœur coulant aux agrumes,
tuile craquante aux agrumes et copeaux de coco.
Avocado bavaroise on a sable breton, creamy citrus, crispy citrus tuile and coconut.

70 €

Entrée, Plat et Dessert

Starter, Main course and Dessert