



Menu Signatures 75€/pers

Menu et Accord mets et vins 140 €/pers (3 verres de vin)

Tomates,
cœur de bœuf, green zebra, ananas et noire de Crimée,
en deux services, pressées et confites,
texture de Burrata de Buffalo et basilic

ou

Truffes '*Tuber Aestivum*' de 'Guillaume Ge'
en risotto, lié au parmesan

Saint Pierre,
juste snacké, fleur de courgette farcie de langoustines,
condiments d'une ratatouille, soupe de poissons anisée

ou

Pigeonneau de 'Marie Leguen',
en trois cuissons, le suprême rôti sur coffre, la cuisse confite 7h,
les abats en nem, le maïs dans tous ses états

Mûre,
dans l'esprit d'un vacherin, dôme de sorbet yuzu et compotée de mûre,
parfait glacé et crémeux estragon

ou

Figue,
pochée à l'orange et graines de coriandre, biscuit moelleux au chocolat et marmelade d'orange,
crémeux chocolat poivre de Java, glace à la feuille de figuier

En supplément : Fromages sélectionnés par « Pierre Rollet et Producteurs locaux » 18€