

Menu Signature

Servi pour l'ensemble de la table : 72€

Uniquement les Soirs et le samedi midi et soir

Les mises en bouche

Prélude

L'Entrée

Foie gras mi cuit pané à la coco torréfiée, déclinaison de Kakis, pochés en billes crus légèrement brûlés et en Sorbet acidulé toast croustillant

Le Végé

Rigatonis cuits al dente farcis à la ricotta huile d'olive citronnée et tombée de mâche, crémeux de patate douce, éclats de châtaigne et émulsion de beurre d'oignons à la truffe

La Viande

Le canard cuit à basse température, puis grillé sur la peau, risotto de petit épeautre aux parfums d'Asie, l'endive suer et rouler comme un cannelloni aux agrumes, jus réduit corsé relever au kimchi

Le Fromage

Faiselle de fromage blanc fermière

Ou

Assortiment de fromage affiné

Le Pré-dessert

Pour vous préparer au dessert, suivant l'inspiration de nos chefs

Le dessert

La Courge Kabocha, L'Orange et Le Sésame,
Biscuit moelleux à la courge, parfumé à la fleur d'oranger, crémeux à l'orange,
Graines de courge et crème glacée au praliné sésame

Les Mignardises