MENU DÉGUSTATION

122 €

LA LANGOUSTINE
Carpaccio et royale de langoustine, gel soja-yuzu
Crémeux de poireaux, vinaigrette kombu et sésame

LE FOIE GRAS
Compression de foie gras, coing confit et canard en fine gelée
Topinambour, châtaigne et sauce au vin jaune condimenté

LA SAINT-JACQUES
Saint-Jacques rôtie, risotto d'épeautre au vieux Comté
Blettes, chanterelles grises, noisettes et persil
Mandarine Satsuma et beurre blanc

LE ROUGET
Filet de rouget cuit à basse température
Compotée de choux rouge et mélasse de grenade
Jus de têtes safrané, sabayon ail/gingembre

LE BŒUF
Faux filet de bœuf rôti, maki de joue braisée, céleri rave et choux vert
Moutarde de Meaux, pomme dauphine à la truffe et sauce Périgueux

LE FROMAGE DE CHEZ XAVIER
Brie de Meaux foisonné, cake moelleux aux fruits secs
Praliné de graines de courges et copeaux de champignon

LE CHOCOLAT
Ganache Guanaja fumée au bourgeon de sapin
Biscuit pims cacao et noisette, croustillant grué cacao
Sorbet cœur de Guanaja

Accord Mets et Vins **60**
Accord Sans Alcool **35**