

# Menu Dégustation

60 euros

L'Amuse bouche :(macaron pain d'épice glace foie gras)

\*\*\*

Saint jacques poêlée, purée de chlorophylle aux bouillons, quenelle de sorbet pamplemousse.rose.

\*\*\*

Comme un sashimi de saumon mi-cuit au sel, légèrement fumé à la sciure de hêtre, mousse wasabi.

\*\*\*

Sorbet kalamansi piment espelette, tomate dés à l'huile d'olive et malto de basilic.

\*\*\*

Gnocchi maison aux arômes de truffe, jambon ibérique de bellota.

\*\*\*

Filet de bar rôti écaille croustillante, vinaigrette de framboise et agrumes.

\*\*\*

1/2 Queue de langouste rouge de Madagascar, mousseline de patate douce, bisque de crustacé.

\*\*\*

Filet de bœuf fumé sous cloche

\*\*\*

Fleur enneigée.

\*\*\*

Le soufflé en chaud et froid ,sorbet chocolat blanc et griotte coulis.