



*Foie gras de canard en terrine à l'hibiscus et cèleri confit, pain au maïs*

*Asperges vertes de Sylvain Erhardt, caviar Darenki impérial et mousse d'asperges*

*Tortelloni d'oignon doux et côtes de blettes croquantes, crème safranée*

*Omble chevalier cuit au barbecue de sapin, sabayon de dashi acidulé à la prune japonaise*

*Poitrine de veau fermière du Limousin confite aux morilles, pommes bouchons cuitent au jus*

*Fromage*

*Mangue et coco, passion acidulée, baies d'Andaliman*

*Chocolat fumé de Papouasie, sablé croustillant et cardamome noire*

Menu Inspiration 205 - 270

5 services - 8 services

L'Alliance 170

*Prix nets en euros taxes & service compris.*

*La maison n'accepte pas les règlements par chèque. Nos viandes sont d'origine française et espagnole.*