

LE MENU DÉJEUNER

3 services 55 € - 2 services 44 €

Accord vin (2 verres) 25 €

LES COURGETTES FLEURS TEXTURE

Farcies au caillé de brebis, Saporoso Il condimento balsamico Malpighi

OU

LES HUÎTRES AMÉLIE ÉLITE N°2

Marinées, navets Daïkon, citron- gingembre et tapioca acidulé bavarois iodé

OU

LE SAUMON D'ECOSSE

Mariné maison, mayo-wasabi, céleri primeur

Gel de pommes vertes à la cardamome (12 € Supplément)

LA DAURADE ROYALE

Cuite nacrée et laquée, parfumée de condiment Olive Sarriette

Garniture d'une grecque légèrement épicée

OU

LE LAPIN

Mignon de lapin farci au lard de Colonnata, polenta onctueuse au citron confit

Vert de blettes crémé et aillé, les cotes fondantes

L'INSTANT SUCRE

Inspiration gourmande et de saison

OU

LE CAFÉ DU GASTRONOME

Expresso et ses douceurs

Prix Nets – Service et TVA inclus