

- Convivialité -

« à Partager »

Pâté en croûte « Champion du monde » 35€

*La convivialité de ce plat remis au goût du jour avec
La volaille de Bresse, le Cochon du Cantal, le foie gras, le lard de Colonatta,
La fine gelée au poivre entourée de la pâte "pur beurre"*

-Yamat-

-Signature- « *Mes Plats Phares... de Saison* » 120€

« Menu servi pour l'ensemble des convives »

Langoustine des Côtes Bretonnes et Asperges Blanches
Couteaux, Pamplemousse, Salicorne et Petites Pousses

Pithiviers de Volaille au Foie Gras
Jus à la Truffe et Emulsion de Champignons

Bar Côtier et Caviar Perle Noire
Perle du Japon, Wakamé et Seigle Croustillant

Agneau de Lait des Pyrénées
Aubergine Violette, Artichaut et Févettes Cuisinées

Pré-dessert

La Tarte Chocolat...
Crèmeux Mascarpone et Sorbet Olive-Citron

-Dégustation-

« *Le Printemps* »

En 2 ou 3 plats 95€

4 plats 115€

5 plats 135€

Amuse-Bouche

Salade de Rouget Barbet et Coquillages

Panacotta Fenouil en Fine Gelée et Condiment de Carotte

Royale d'Asperge et Sot-L'y-Laisse

Œufs de Caille Poché, Jambon Jabugo et Lait d'Asperge

St Jacques et Tortellini de Seiche à la Noisette

Champignons et Lait de Panais

Saint-Pierre et Gambero Rosso

Riso Venere, Romanesco et Mimosa de Chou-Fleur

Pintade du Chapon Bressan à la Verveine

Artichaut, Févettes et Concombre Acidulé

Pré-dessert

« Gourmandises »

-Inspiration-

« *Chef* »

78€

*Laissez-vous guider en suivant mon inspiration
À travers une cuisine de Marché*

-L'instant-

« *Fromage* »

12€

*Le Chariot de Fromages Affinés par Charles Antoine
Fromagerie Tête d'Or*

-Gourmandises-

« *Au choix* »

Comme un Cheesecake...

L'Ananas Victoria Rôti, Speculos et Balsamique
Sorbet Fromage Blanc au Citron Vert

Soufflé Chocolat à la Chartreuse des Pères Chartreux
Chocolat Origine Belize, Streusel Végétal et Sorbet

Sablé Coco, Banane et Cacahuète...

Datte Medjool en Marmelade et Mousse Praliné
Sorbet Parfumé au Rhum Ambré