



LE MENU CONCERT 49€

Gravlax de saumon mariné aux agrumes, espuma citron-aneth, tuile fine de pain d'épices ou

Gésiers confits, magret fumé, mesclun, noix, copeaux de parmesan, oeuf mollet, balsamique et huile de noix



Parmentier de cuisse de pintade confite, châtaignes et éclats de foie gras, jus réduit au thym et crumble noisettes Ou

Ballotine de sole et lieu noir, beurre noisette truffé monté, risotto aux trompettes, chips de céleri rave



Le rocher destructuré en verrine, chocolat tonka, dentelle croustillante Ou

L'entremet maison ananas, rhum coco de noël