



Sélection de trois pièces apéritives,

Foie gras poêlé :

Déposé sur une marmelade d'agrumes & baies rose.

Tourteau & Café :

Croûté à l'arabica mouillé d'un bouillon infusé à la coriandre de mai...

Noix de St-Jacques & Cumbawa :

Snackée à la plancha et parfumée d'épices du Cachemire, pavé de mangue grillé & crémeux de corail au Cumbawa.

Légumes:

La collection hivernale BIO glacée à la cardamome noire fumée.

Salsifis & Truffe noire :

Spaghettis glacés au diamant noir, touche de poivre blanc de Penja.

Homard bleu

Poêlé au piment de Jamaïque, purée d'hélianthy, jus de truffe noire.

Bar & Tagete:

Des parfums de fruit de la passion, du poivre des moines et pour finir de jeunes betteraves.

Bœuf & Algues :

Le filet Normand rôti au poivre rouge de Phu Quôc, poudre d'algue & caramel de baies sacrées de Chiloé.

Chocolat Mokaya 66% & Poivre de Likouala :

La tarte chocolat et fines feuilles croustillantes, rafraîchie d'une glace vanille du Mexique au poivre noir.

La Bûche surprise de Sébastien Gamot « Chef Pâtissier »

Sélection de trois mignardises...

210€/300€ Boissons comprises