



## **Sélection de trois pièces apéritives,**

### **Huître :**

*Traitée minute comme un Wok de céleri, raifort, Pak choi.  
Ecume iodée, touche de Voatsiperifery.*

### **Saint-Jacques :**

*En composition froide, marinée d'un lait de coco & Kumbawa,  
pâte de Tamarin, herbes sauvages.*

### **Lotte & Noisette:**

*Dorée en cocotte à la noisette torréfiée, de la carde rôtie, un  
jus de soupe de poisson de roche au charbon.*

### **Chapon Bio & Orange :**

*Doré au poivre de Saïgon, champignons et blettes, "Chicken  
wings".*

## **La Bûche surprise de Sébastien Gamot « Chef Pâtissier »**

## **Sélection de trois mignardises...**

**110€/150€ Boissons comprises**