



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