



# Menu Dégustation

## Amuse-Bouche

### Foie Gras de Canard du Périgord

*Confit de fenouil à l'orange et pain de Gênes aux noisettes du Piémont.*

*Candied fennel orange flavor and Piedmont hazelnuts Genova bread*

### Maigre de Méditerranée

*Cuit au beurre safrané, fèves, moules croustillantes et jus de mer à la rouille.*

*Saffron butter, fava beans, crispy mussels and sea juice 'rouille' flavor*

### Le Veau en Cuisson Lente

*Carottes jaunes aux fines herbes, artichaut poivrade, lard de Colonnata grillé et jus réduit à la sauge.*

*Sweet herbs yellow carrot, 'poivrade' artichoke, grilled Colonnata lard and reduced sage juice*

### Les Fromages.

### Pré-Dessert

### Soufflé à La Vanille

### Mignardises

*Prix du Menu : 115€ hors boissons*

