



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