

UNIQUEMENT POUR LE  
DINER



ONLY FOR  
DINNER

## Menu Dégustation

### Amuse-Bouche

### Saumon Label Rouge

*En gravlax, œufs de saumon, maïs dans tous ses états*  
*In gravlax, salmon eggs, corn in all its states*

### Saint Jacques

*Rôties au miel et thym, Risotto aux herbes fraîches et vieux parmesan, copeaux de pommes*  
*Honey and thyme roasted, risotto with fresh herbs and old parmesan cheese, apple lime*

### Carré D'agneau

*Cuit lentement à l'ail rose, haricots Tarbais aux olives taggiasche et citron confit, carottes*  
*fanes glacées, jus à l'origan*  
*Slowly cooked with pink garlic, torbes beans with olives taggiasche and candied lemon,*  
*glazed carrots tops, origan juice.*

### Pré-Dessert

### La Poire Dulcey

*Poire pochée, Crémeux chocolat noir à la fleur de sel, Espuma chocolat blond Eclat de riz*  
*soufflé, sorbet poire.*  
*Poached pear, Creamy dark chocolate with fleur de sel, Espuma chocolate blonde Shard of*  
*puffed rice, pear sorbet*

### Mignardises

Prix du Menu : 95 € hors boissons