

*Dans un souci à la fois de qualité et de convivialité,  
chacun des menus suivants est composé  
pour l'ensemble de la table  
Et inclut un dessert de la carte à choisir en début de repas  
Tout changement au menu engendrera un supplément*

## *Menu Collection « Hiver »*

*59 €*

*Pour débiter,*

**Langoustines et St jacques**  
juste snackées, linguini liées au parmesan,  
bouillon mousseux aux langues d'oursin

*ou*

**Pieds de porc & foie gras de canard,**  
comme un Parmentier, réduction au vin de merlot et pain croustillant

*Pour suivre,*

**Lotte cuite à basse température,**  
sésame noir et potimarron, lait de coco,  
huile de curry et coriandre

*ou*

**Poitrine de pigeon au sang cuite comme on l'aime,**  
la cuisse marinée puis servie croustillante,  
pétales de daikon confits à la sauce soja

*Pour clore,*

**Pomme**  
confite dans l'esprit d'une tatin, dentelle croustillante,  
mousseline noisette et crème glacée au caramel.

*ou*

**jeu de textures autour du chocolat noir et du café,**  
sorbet céleri branche.

*ou*

**Millefeuille**

*En raison de l'augmentation des  
allergies & étant responsables de  
votre bien-être & santé le temps d'un  
repas,*

*nous ne pouvons pas vous garantir  
le respect de vos contraintes  
alimentaires sur l'ensemble du repas  
si elles ne sont pas précisées  
dès votre réservation puisqu'elles  
nécessitent des préparations  
spécifiques supplémentaires.*

dans les règles de l'art, crème légère à la vanille & praliné noisette.