

# MENU DEGUSTATION

Servi pour l'ensemble de la table  
62€/ pers

Mise en bouche



Le bar en tartare mariné façon gravlax, comme une salade de céleri rave et pommes acidulées



Les ravioles de homard, bouillon au parfum de Thaïlande, coriandre et curry vert



L'œuf de poule à 62°, crémeux de petits pois à l'aneth, noisettes torréfiées  
croustillants de Bleu d'Auvergne, émulsion de topinambours

Ou

La pomme de terre ratte en mousseline au beurre noisette, le jaune d'œuf mi cuit au sel fumé,  
caviar oscietre (supplément 8€)



Le jarret de cochon braisé en croustillant, aligot de panais au vieux comté,  
jeunes carottes, coulis de persil et jus corsé



Les fromages de maître Mons (supplément 8€)



Les desserts de notre pâtissier