

MENU DEGUSTATION

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

Mise en bouche



Les langoustines juste saisies à la plancha, ravioles ouvertes de petits légumes,
émulsion légère d'homardine



Les ravioles de homard, bouillon au parfum de Thaïlande et jeunes pousses aromatiques



Les petits samossas d'agneau aux épices d'orient, yaourt frais au piment vert,
menthe et coriandre



Le mignon de veau en basse température aux morilles,
petites asperges vertes grillées, jus au porto



Les fromages de maître Mons (supplément 8€)



Les desserts de notre pâtissier