

## Menu Gastronomique

Palet de langoustines et tomate confite,

caviar de citron, bruschetta de thon

ou

Tartare de bœuf et huîtres en habit de Cécinas,

gaspacho de tomate, sorbet soja wasabi

Paume de ris de veau poêlée,

brunoise de céleri, gingembre et piquillos, crème fleur d'oranger

ou

Boudin de homard cuit à la vapeur,

la queue rôtie aux oignons, sauce « Nantua »

Turbot en viennoise d'herbes,

tombée de lentins et girolles, écume de lait de coco

ou

Côtes d'agneau d'Aveyron,

bayaldi d'aubergines aux truffes d'été, pastilla d'aromates

Fromages affinés

pain aux noix et aux raisins

Chariot de pâtisseries

Menu à 79 €