

# EXPRESSION DU TERROIR

Départ iodé

~

Moules de Carteau - Caviar Bio

Fine gelée - Vichyssoise

~

Cochon – Seiche

Petit salé aux lentilles « Terre-Mer »

~

Noix de Saint-Jacques

Mijoté de bardes au butternut – Hollandaise au Noilly Prat

~

Dos de biche

Jus au cinq saveurs - Gâteau de chou aux trompettes de la mort

~

Fromages affinés

Condiments – Salade verte – Pain toasté

~

Pomme Fenouil

Tout en fraîcheur – Crèmeux muscovado – Cardamone verte glacé

~

Soufflé au chocolat Saint Domingue 70%

Kasha soufflé – Glace fève de cacao

Ce menu doit être identique pour l'ensemble des convives. Ce menu est au tarif de 148,00€, il peut aussi vous être proposé en 5 plats au tarif de 118.00€

Ou en 3 plats au tarif de 88.00€.

*Nous restons à votre écoute en cas d'intolérances ou allergies. Nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.*

*Nous tenons à vous informer que le menu peut changer en fonction de l'arrivage*

**Carte signée par le Chef Jean-Michel BARDET**

