

## Menu Découverte 50 €

*Les Coquilles Saint Jacques Shackées,  
Mousseline de panais, amande, curry et jus des bardes*

*La Terrine de Foie Gras de Canard,  
Gelée de pomme, purée de dattes au poivre de Sichuan du jardin*

*Les Huîtres Chaudes au Bouillon de Poule,  
Flan de Foie Gras, Galette de Blé noir*

\*\*\*\*\*

*Les Noisettes d'Agneau Rôties à la Sarriette,  
Purée de topinambour à l'amaretto, boulghour et pois chiches*

*Le Poisson (selon arrivage),  
Racines de persil torréfiées, tartare d'algues, jus de persil et coques*

*Le Ris de Veau Doré au Poêlon,  
La pomme de terre Uto soufflée et en purée, gremolata, épinards au citron confit*

\*\*\*\*\*

Au choix en supplément 6€

*Le Brie Rôti à la Rhubarbe  
L'Assiette de Fromages*

\*\*\*\*\*

*Le Baba au Rhum,  
Banane flambée aux épices,*

*Le Parfait Glacé à la Menthe et au Chocolat,  
Tuile à la réglisse*

*Le chocolat Los Anconès,  
Gelée de pamplemousse, vinaigrette sucrée au citron*

*La Tarte au Citron,  
Meringue craquante à la laitue de mer*