

# ***120 € TTC par personne hors boisson***

***Menu 1***

Tartare de loup à l’huile de sésame et citron yuzu en robe de carotte douce, petite salade d’herbes

Marbré de foie gras aux langoustines, caramel décuit aux agrumes et jeunes pousses

Méli-Mélo de Saint Pierre et gambas en mini panier vapeur, effeuillé de légumes croquants au vinaigre de gingembre

Sorbet Limoncello et vodka

Fondant de veau façon « rossini », fagotin de légumes croquant et émulsion à la truffe et madère

Duo de fromages affinés sur jeune mesclun aux noix