

- Convivialité -

« à Partager »

35€

Pâté en croûte « Champion du monde »

"La convivialité de ce plat remis au goût du jour avec la volaille de Bresse, le Cochon du Cantal, le foie gras, le lard de Colonatta, la fine gelée au poivre entourée de la pâte "pur beurre"

-Yamat-

-Saisonnalité-

« L'Asperge »

89€

Sot-l'y-laisse et Royale d'Asperge Verte
Œuf de Caille, Jambon Jabugo et Parmesan

Langoustine et Asperge Cuite au Naturel
Salade de quinoa et tartare agrumé

Saint-Pierre et Asperge en gremolata
Tomates vertes, Pain soufflé et Sauce Choron

Ris de Veau et Asperge Blanche Cuisinée
Gnocchis Verts, Morilles et Jus infusé

Pré-dessert

L'asperge et le Kumquat
À la fève de Tonka

Gourmandise à la Noisette de Pollionnay

-Dégustation-

« *Le Printemps* »

En 2 ou 3 plats 95 €

4 plats 115 €

5 plats 135€

Amuse-Bouche

Aiguillettes de Maquereau façon Canut
Fenouil, framboises et Seigle Croustillant

L'Œuf de Poule Fermier aux Petits Pois
Emulsion à la sarriette et Jambon Jabugo

Saint-Jacques et Caviar d'Aquitaine
Rattes agrumées, Poireaux confits et Wakamé

Daurade Royale et Kumquats
Artichaut, Radis et Concombre acidulé

Agneau de Lait des Pyrénées « Tajine »
Aubergines Violettes à l'oignon Rouge et Panisses

Pré-dessert

« Gourmandises »

-Inspiration-

« *Chef* »

78 €

*Laissez-vous guider en suivant l'inspiration du Chef
À travers une cuisine de Marché*

-L'instant -

« *Fromage* »

12€

*Le Chariot de Fromages Affinés par Charles Antoine
Fromagerie Tête d'Or*

-Gourmandises -

« *Au choix* »

Sphère Crémeuse à la pomme

Sablé Breton, Mousse Mascarpone et praliné à la Noix

Vacherin Exotique

Meringue craquante, marmelade et jus acidulé à la passion

Craquant Chocolat à la mandarine

Sablé agrumes et ganache montée au thé Earl Grey