

Nicolas BOROMBO, Chef de Cuisine, vous propose :

Plaisirs et Dégustation 95€

Servi à l'ensemble de la table

Amuse bouche



Le Foie Gras de Canard des Landes
de la Maison Duperrier, mi-cuit, chutney de rhubarbe



Les Cuisses de Grenouille
en fricassée, risotto Carnaroli à la crème d'ortie



Le Cabillaud
au beurre demi-sel, angurias aux épices, émulsion douce de crustacés au citron vert



Le Cochon du Kintoa
à la plancha façon Tériyaki, Chou Pak– Choï farci au gingembre et truffe d'été



La Noisette
craquante en praliné maison, chocolat lacté, opaline et citron confit



Mignardises

Prix nets

Taxes et service inclus