



MENU DÉGUSTATION

“Symphonie de saveurs”

(Table complète)

Amuse bouche

**Les tomates anciennes en salade, crumble de parmesan,
sorbet de concombre et verveine, tuiles au vinaigre**

Crabe Royal, avocat, sorbet tomate et mousse de parmesan

**Filet de Loup cuit au four, galette de riz comme
une paella, bouillon “soupe de poisson”**

**Gnocchi maison au parmesan, fricassée d’asperges,
chips de légumes, bouillon de truffe**

**Entrecote, sauce au vin rouge et échalotes confites,
pressé de pommes de terre au Comté**

Autour des agrumes, confits, frais et glacés, émulsion yaourt

Petit fours

69 par personne

Accord de vins: 34 par personne