

## Balade culinaire août 2021

Les mises en bouche

\*\*\*

### Entrées

Le ventre de thon rouge, betterave, concombre, vinaigrette d'agrumes

ou

Le sablé d'un céleri-rave et truffe, jus tranché, crème double, jambon séché

\*\*\*

Le turbot rôti, coquillages, oignons tige, sauce matelote

ou

Le tube croustillant de pigeonneau et fèves, jus corsé à l'estragon

\*\*\*

### Plats principaux

#### accompagnés de légumes du marché

Le filet de lotte et chorizo, mousseline de homard

ou

Le moelleux de volaille jaune et foie d'oie aux épices, cerises aigres-douces

\*\*\*

### Desserts

Le macaron Géant au chèvre et fruits rouges

ou

La demi-sphère glacée, sorbet pommes vertes, framboise,  
émulsion vodka, granité rouge, florentin aux amandes

Menu avec deux entrées, un plat et un dessert	49.50€
Avec vin et eaux	63.00€
Menu avec une entrée, un plat et un dessert	43.50€
Avec vin et eaux	57.00€