

## Menu 56€

### *Assortiment d'amuses bouche*

- \* Foie gras mi-cuit et chutney betterave*
- \* croustillant de langoustine sur un Tartare d'algues*
- \* pomme de terre soufflée aux saveurs iodées*

### *Entrée*

*Oeuf mollet croustillant sur un risotto d'artichaut, lamelles de truffes blanches Aestivum  
jus de viande acidulé réduit*

*Ou*

*Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes déclinés,  
crème légère au yuzu et chips de pain au confit de kumquat*

*Ou*

*Cube de saumon fumé par nos soins légèrement snackés, tuile dentelle  
asperges vertes et blanches en crémeux, mousse légère, rôtie et en copeaux,*

### *Plat*

*Merlu de ligne cuisson lente, raviole de légumes et salicornes au homard,  
jus des carapaces servie mousseux*

*Ou*

*demi-caille désossée farcie sur un canapé (pain brioche farcie d'une farce au foie gras)  
petit pois à la Française et purée lisse de carotte, jus aux morilles*

*Ou*

*Poisson de pêche locale (st pierre, bar ou barbu), asperges vertes et blanches rôties,  
risotto d'épeautre aux coquillages, espuma d'une Hollandaise au parfum de verveine citronnelle*

\*\*\*\*

*Fromage à notre façon...*

\*\*\*\*

### *Dessert*

*Comme un vacherin à la framboise et à la violette*

*+ 1 Choix de dessert de notre carte*

*\*Un menu enfant sera disponible entrée / plat / dessert 26€*