

LA REINE DE COMPOSTELLE

St-Jacques fumée : flan de chou-fleur, racines de lotus, œufs de truite, granny au safran local
St-Jacques poêlée : chou-fleur au curry, cacahuètes, émulsion coquillages, poudre de café

OU

LE CAMÉLÉON MARIN

encornet en tagliatelles, risotto de céleri, chips d'encre de seiche, jus de calamar
tentacule frit, condiment Nori

LA BAUDROIE DE MER

lotte rôtie au beurre demi-sel Bordier, purée de persil et ses racines glacées,
tempura de kikuna, beurre blanc au Dashi & Kombu

LA CAILLE D'ANJOU AU BINCHOTAN

embeurrée de chou vert, eringi, noisettes, betterave vinaigrette verveine,
jus de caille au Foie Gras

LE BRIE DE MEAUX DE LA FERME

en texture crémeuse, huile d'olive noire vierge de Provence « A l'Olivier »

LE DOYENNÉ DU COMICE

sablé amande, sorbet poire, crémeux caramel, meringue, sauce caramel,
coulis poire, lait d'amande

OU

L'EXPRESSO-NOISETTE

crémeux café, ganache noisette, glace café, gavotte cacao, sauce cacao et poivre de Sichuan



L'Harmonie Mets & Vins - 85€

Sélection de 5 verres de vin de 8cl

L'Accord « Néphalies » - 65€

Sélection de 5 verres de boissons non alcoolisées