

MENU MERCREDI 20 JUILLET



55 €
(hors boissons)

Mise en bouche gourmande

Entrée au choix

Tronçon de langouste snacké, coulis Américain risotto de légumes crémeux et crevettes poêlées au whisky d'Hérisson

Carpaccio de saumon gravlax, écrevisses snackées, crème fouettée yuzu, caviar de France, beurre demi-sel et son huître façon sabayon

Plat au choix et ses légumes

Épaule d'agneau confite au foin, jus au thym, échalotes confites

Cassolette de Saint-Jacques, pétoncles, julienne de légumes, pistaches et crème safranée

Dessert au choix

Dacquois praliné : Biscuit amande et farine de chataîgne, crème au beurre praliné

Délice framboise : Crème vanille sur sa génoise et confit de framboises



ARTISAN
TRAITEUR
Dumont
Fork and knife icon