

« Saveurs »

52 €

Pour débiter

Foie gras mi-cuit marbré à l'anguille fumée, algues
Marbled foie gras with smoked eel, seaweed

ou

Tartare de Saint-Jacques, choux fleur
Scallop tartare, cauliflower, caviar

Ensuite

Lieu jaune de ligne, céleri aux algues, jus de coriandre
Pollack, celeriac with seaweed, coriander sauce

ou

Filet de veau, crème soubise, chou farci, jus de viande
Veal, suffed cabbage

Enfin

Sphère pamplemousse poivre de timut, granité Champagne
Grapefruit sphere and timut pepper, Champagne granité

ou

Croustillant de cacahuète, caramel et glace vanille
Crunchy peanut, butterscotch, vanilla ice cream

ou

Cabosse chocolat, praliné à l'ancienne, comice
Chocolate cabosse, praliné, pear

ou

Parfait glacé chocolat, mousse et glace noix de coco
Chocolate parfait, coconut mousse and ice cream

ou

Sélection de fromages affinés « Sten Marc »
Cheese selection from « Sten Marc »

« Inspirations »

72 €

Pour débiter

Saint-Jacques, risotto, épinards, truffe, jus de bardes
Scallop, risotto, spinach, truffle

Ensuite

Langoustines, agrumes, kabu
Langoustines, citrus, turnip

Puis

Saint-Pierre, asperges, sauce yuzu
John Dory, asparagus, yuzu sauce

ou

Pigeon rôti, betterave fumée, gruée de cacao, jus de viande
Roasted pigeon, smoked beetroot

Enfin

Sphère pamplemousse poivre de timut, granité Champagne
Grapefruit sphere and timut pepper, Champagne granité

ou

Croustillant de cacahuète, caramel et glace vanille
Crunchy peanut, butterscotch, vanilla ice cream

ou

Cabosse chocolat, praliné à l'ancienne, comice
Chocolate cabosse, praliné, pear

ou

Parfait glacé chocolat, mousse et glace noix de coco
Chocolate parfait, coconut mousse and ice cream

ou

Sélection de fromages affinés « Sten Marc »
Cheese selection from « Sten Marc »

« Dégustations »

112 €

Tartare de Saint-Jacques, choux fleur, caviar
Scallop tartare, cauliflower, caviar

Saint-Jacques, risotto, épinards, truffe, jus de bardes
Scallop, risotto, spinach, truffle

Langoustines, agrumes, kabu
Langoustines, citrus, turnip

Saint-Pierre, asperges, sauce yuzu
John Dory, asparagus, yuzu sauce

Pigeon rôti, betterave fumée, gruée de cacao, jus de viande
Roasted pigeon, smoked beetroot

Enfin

Sphère pamplemousse poivre de timut, granité Champagne
Grapefruit sphere and timut pepper, Champagne granité
ou

Croustillant de cacahuète, caramel et glace vanille
Crunchy peanut, butterscotch, vanilla ice cream
ou

Cabosse chocolat, praliné à l'ancienne, comice
Chocolate cabosse, praliné, pear
ou

Parfait glacé chocolat, mousse et glace noix de coco
Chocolate parfait, coconut mousse and ice cream

Ce menu doit être choisi par tous les convives d'une même table