

Menu

Saint-Valentin

80 euros

Trilogie de mises en bouche



Déclinaison de légumes racines

Champignons des bois

Emulsion truffée



Filet de Bar de Corse

Sauce vanillée au lait de coco et citronnelle

Nuage de gingembre et légumes croquants



Ruban de Magret de Canard

de la ferme de Puntun

Crème de carottes, pommes de terre confites

Pithiviers au foie gras et chou vert

Sauce aux cerises Amarena



Fruits de la passion, Fruits exotiques et Combawa



Mignardises