

# MENU

en 3 séquences - 85.00€

.....

L'ASPERGE VERTE - LE JAUNE D'ŒUF CONFIT  
CROQUANT - ORMEAUX

Une royale d'asperge blanche - émulsion vin jaune. -

OU

LA NOIX DE SAINT JACQUES DE PORT-EN-BESSIN

Galette croustillante de pied de cochon et wakamé -  
Morilles d'Ici farcies d'une mousseline de corail velouté  
des barbes au ponzu

.....

LA SOLE DE NOS COTES NORMANDES /  
ARAIGNÉE DE MER / BROCOLETTI A LA  
BRAISE - KUMQUAT

Jus d'oignons doux caramélisés / suc des arêtes  
légèrement crémé.

OU

LE PIGEONNEAU DE CHEZ "F.JARDIN" EN SUISSE  
NORMANDE

Le suprême rôti sur l'os - la cuisse confite acidulée -  
chou pointu brûlé au gingembre - raviole de maïs frais -  
tartelette des abats - une poivrade tourbée.

.....

LA FEUILLE D'AUTOMNE

Chocolat grand cru - gavotte craquante - sorbet  
cacao - grué torréfié - une pointe de fleur de sel

OU

LA POIRE - NOIX - ESTRAGON -  
fine coque meringuée / praliné noix /  
mousse légère tonka / fraîcheur liat ribot.

OU

LE CITRON YUZU DE CHEZ ANNIE A CASSER....

Textures acidulée - extraction des feuilles.

