

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.