

# MENU

en 4 séquences - 99.00€



.....

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

.....

LE HOMARD DE CARTERET -  
BETTERAVES CUITES EN CROUTE DE SEL /  
CERISES MARINEES

jus de carcasses au vin rouge des Arpents du Soleil.

.....

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

LA POMME DE RIS DE VEAU "LAQUÉE CIDRE ET  
SARRASIN"

Petits pois - rhubarbe - jus de pomme à cidre.

.....

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 lait ribot

OU

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

Textures acidulée - extraction des feuilles.

