

MENU

en 6 séquences - 130.00€

.....

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

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

.....

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 EN CROUTE DE SEL /
CERISES MARINÉES /

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.

.....

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

Petits pois - rhubarbe - jus de pommes 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.

