

**COUP
DE FONDRE**

À L'ITALIENNE !

RAVIOLES FARCIES

Chair de crabe,
écume de poissons de roche

FOIE GRAS

En escalope poêlée, gastrique
au cidre, émulsion de châtaigne

ESCARGOTS POÊLÉS

Persillade et ail noir fermenté,
fregola sarde citronnée

MÉDAILLON DE SANDRE

Poché en écaille de céleri
et truffe noire, beurre blanc

TROU NORMAND

CAILLE FARCIE

Au foie gras, glaçage au shoyu
et miel d'acacia, légumes au barbecue

PRÉ-DESSERT

Douceur effervescente
au pamplemousse rose

GÂTEAU DE ROSE

Aux fruits rouges

160€