

## MENU À 48.00 € PRIX NET



### *Le Saumon Norvégien*

*Mi-cuit au Sel d'agrumes, mayonnaise vanillée et caviar de pomelos*

*Ou*

### *L'Œuf Bio*

*Mollet et cendré, lentilles vertes, magret de canard fumé, écume au curry et combava*



### *Le Paleron de Bœuf charolais*

*Confit douze heures, pommes boulangères cuisinées à la truffe et sauce corsée au Meunier*

*Ou*

### *La Noix de Saint Jacques*

*Poêlée, houmous allégé, jeunes carottes du Potager et beurre battu à la livèche*



### *Le Mille-feuille Chocolat noir « Gluten Free »*

*Crème pâtissière au chocolat, feuille de riz au cacao et crème glacée au chocolat*

*Ou*

### *Le Vanille Bourbon*

*Dôme crémeux rafraîchi aux litchis et hibiscus*