

EN TOUTE CONFIANCE 100 €

Portions Dégustation



Laissez Nous Composer pour vous un Menu Découverte  
en 6 Services avec nos Produits de Saison.

2 Entrées (1 Froide, 1 Chaude)

&

2 Plats (1 Marée, 1 Pré)

&

1 Fromage

&

1 Dessert

CHOIX POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE.



Le Crabe

Comme un Entremet, Crémeux Avocat, Gel Granny Smith.

L'Escargot

Sur lit de Fenouil et Velouté Cresson.

Le Solomillo Bellota

Mignon de Cochon Sauvage au TERIYAKI, Tombée de Pac Choi.

**Ou**

Le Bar

Filet en Peau de Pain, Onctueux de Panais et Jus au Vin.

Le Fromage

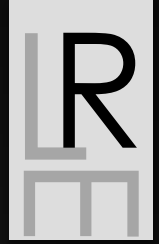
Brie de Meaux Truffé par nos Soins.

La Violette

En Sorbet et Espuma Litchi, Crumble Croquant.

LE RECTILIGNE

60 €



## L'Escargot

En Cassolette de Pain, Lit de Fenouil et Velouté Cresson.

&

## Le Cabillaud

Fillet Roti au Beurre, Tagliatelles de Legumes,  
Emulsion de Baies de Batak.

&

## La Banquise

Trilogie de Sorbets du Moment.

Prix net / service compris



## \*Nos Accords des Mets & des Vins

Petite Dégustation ( 3 verres de 10CL ) 26 € par pers

Grande Dégustation ( 4 verres de 10CL ) 38 € par pers

Tout au Champagne ( 3 Coupes de 10CL ) 42 € par pers