

## Menu Inspiration

Mise en bouche

\*\*\*\*\*

**Le poireaux vinaigrette** – Rapée de mimolette extra vieille – Siphon d'échalotes et bœuf des grisons

OU

**Le dos d'aiglefin** – Panure aux graines de sésame et wasabi – Inspiration de la sauce tartare

\*\*\*\*\*

**Les filets de cailles rôtis** – Crémeux de topinambour – Condiment poire et noix de cajou

OU

**Le thon façon tataki** – Framboise et betterave rouge acidulées – Mousseline de brocolis et estragon

\*\*\*\*\*

**La sélection de fromages** - fruits secs et confiture maison

\*\*\*\*\*

**La pomme golden et granny** – Compositions autour de la cacahuète

OU

**Les textures de noisettes** – Clémentine – Tuile opaline

**37 €**

**31 € Sans la sélection de fromages**