

Menu

MENU AUTOUR DU PRODUIT **LES CHAMPIGNONS** AROUND THE PRODUCT MENU **THE MUSHROOMS**

74 €

Zéphyr de champignons blancs, poudre de Jambon Serrano
White mushrooms foam, ground Serrano ham

.

**Cappuccino de cèpes, fine purée d'ail, copeaux de potiron,
carpaccio de champignons bruns**
*Cep cappuccino, fine garlic purée, pumpkin shavings,
brown mushrooms carpaccio*

.

**Filet de turbot en croute d'amandes, risotto de butternut à la Truffe,
jus de bœuf au beurre truffé**
*Turbot filet with almonds crust, butternut squash risotto with truffle,
beef jus with truffled butter*

.

**Magret de canard roti sur la peau, caviar de pleurotes légèrement crémé,
écume d'un bouillon de girolles**
*Duck Magret roasted on the skin, lightly creamy pleurotus caviar,
girolles bouillon foam*

.

Cueillette de sous-bois en trompe l'œil
Trompe l'œil dessert

Menus servis pour l'ensemble de la table. Prix nets, taxes et service compris.
N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes.
*Menus served for all the table. Net prices, taxes and service included.
Do not hesitate to ask us for the allergens list.*

