



Menu "Jeune" Vignes et Crustacés

Menu proposé à 100€ pour les personnes
âgées de moins de 35 ans

(sur présentation d'une carte d'identité par personne)

Entrées

Tarte friande au crabe « dormeur » &
caviar Oscière prestige
tarama à la noix de Saint Jacques &
vinaigrette au corail d'oursins

Ravioles de gamberro rosso au foie gras
de canard
purée de cèpes, parmesan Reggiano &
câpres séchées

Homard « bleu » rôti au corail & ris de
veau croustillants
les raviolis « gyoza » des pincés à
l'estragon
bisque de homard à la moutarde
d'estragon

Poisson

Huitre « Giol », Médaille d'Or au
concours général agricole
pochée dans sa coquille, tartare de
bœuf aux baies de grenades
sabayon pomme & grenade

Viande

Dos de chevreuil « chasse Française »
noisettes frottées et rôties au beurre de
genièvre
panais aux algues, betteraves
maraichères & myrtilles « pickles »

Dessert

Chocolat grand cru Kalingo
Meringue au grué de cacao, crémeux
chocolat au caramel de champignons
crème glacée à la vanille de Papouasie
& cèpes caramélisés