

Quelques Grignotages



Pour commencer ;
Accord brandade et caviar



Les Saints Jacques, *juste tranchées,*
neige de raifort, coulis de mâche



Le poisson du moment *en cuisson douce,*
émulsion saké, condiment mandarine-espelette



Le filet de veau de l'Aveyron, *en cuisson douce,*
rose de céleri, condiment estragon



Mousse légère de chèvre frais,
fruits et croustillants



Granité Champagne et crème prise
à la fleur d'oranger



Le tube de l'année

115€ TTC



Acte 2



Grégory & Déborah