

## 🌀 MENU DEGUSTATION 🌀

105€

Servi pour l'ensemble de la table,  
Accord Mets et Vins : 45 € par personne

**Carpaccio de Homard sauvage (suivant arrivage)**  
« Ivre » à la vodka et citron vert  
Rouleaux de printemps de pinces et œufs de poisson volant

**Langoustine de « Bretagne » cuite en coque**  
Au jus d'herbes vertes,  
Salsifis au beurre noisette  
Peau d'orange grillée

**Blanc de saint-pierre poché au « Miso »**  
Emulsion de lait de coco  
Bouillon crémeux de légumes au gingembre

**Pigeonneau poché au lait**  
Puis grillé à la plancha  
Feuille de chou croquante, Samoussas et jus pimenté

**Fromages frais et affinés par M. Vergne**  
Maître affineur à Nîmes

**Soufflé ROTSCHILD**  
Grand Marnier et orange  
Kumquats confits  
Soufflé glacé grand Marnier

**Soupe de Mangues à la verveine**  
Croustillant et senteur de verveine  
Sorbet aux fruits de la passion