

« Les saveurs de l'été en dégustation »

*Servis en portions légères pour  
l'ensemble des convives de la table.*

Mise en appétit,

Pressé de Foie gras et  
Ombre Thymalus des eaux vives de Chanteuges légèrement fumé,  
pickles et toast brioché.

---

Fine tartelette aux lentilles vertes du Puy,  
bataille de légumes cuits et crus, truffe estivarium, sorbet à la truffe.

---

Filet d'omble chevalier à la tanaïsie du jardin,  
peau croustillante, sauce mousseuse à l'aspérule odorante.

---

une petite pause

---

Le demi homard breton  
petits pois, oignons nouveaux, sauce mousseuse au Pinot noir,  
baies et condiment maison de cassis,  
La pince en raviole maison aux incrustations de feuilles.

---

Les fromages affinés.

---

Pavelova revisitée aux abricots, gingembre et meringues.

---

Interprétation d'un tiramisu par Camille.

Ce menu vous est proposé à 110€