

## Menu Gastronomique

### Amuse-bouches

Saumon fumé/ caviar citron  
Tapioca soufflé/ crème de sardines  
Anguille fumée betterave/ raifort

--

Farci de noix de Saint Jacques  
caviar Oscière

\*\*\*

### L'œuf de ferme Bio

Emulsion de champignons de couche / croque à la Truffe

\*\*\*

### Le turbot Côtier

Nage de coquillages/ crème de sardines  
Pomme Laurette/ Salsifis/ Truffe

\*\*\*

### Le Chevreuil

Chou rouge à la flamande/ sauce poivrade

\*\*\*

### Le pré-dessert

Quenelles glacées : carotte/ céleri/ betterave  
Sirop d'avocat/ kiwi

\*\*\*

### Le Miel de Pays

Comme un fondant / caviar pomelos/ infusion romarin

\*\*\*

### Le chariot de confiseries d'Antan

Menu unique proposé le 14 février 2019, en soirée  
au tarif de 195€ par personne, hors boissons

