

# Escapade gourmande

Amuse-bouche



Le foie gras de canard, mi-cuit, betterave tout en fraîcheur  
*Duck foie gras, semi-cooked, beetroot declination*



Le tourteau, en cannelloni de calamar et vinaigrette, condiment de pamplemousse et avocat crémeux.  
*Crab, squid cannelloni and dressing, grapefruit condiment and creamy avocado*



Le saint-pierre, aiguillettes rôties, vierge d'anchois et déclinaison de choux-fleurs.  
*John dory, roasted filets, anchovies virgin sauce and cauliflower declination*



Le bœuf, filet grillé, pommes de terre primeurs confites, morilles poêlées touche d'ail des ours  
*Beef, grilled filet, confit baby potatoes, morels and wild garlic*



Pré dessert autour de l'asperge verte de Laurent Dumas et du yuzu  
*Pre-dessert around the green asparagus and yuzu*



La vanille de Tahiti crémeuse, fines feuilles de chocolat noir croquantes et sarrasin croustillant  
*Luscious Tahiti vanilla, thin black chocolate layers and crunchy buckwheat*

115,00 €uros

*Servi pour le dîner du mardi au samedi*  
*Served for dinner only from Tuesday to Saturday*