

DEJEUNER DU NOUVEL AN

1^{er} Janvier 2018

140 €

Amuse-bouche

Langoustine rôtie, boudin blanc truffé
émulsion au cresson, écume de crustacé

~~~~~

Cannelloni de saumon fumé à la chair de tourteaux,  
caviar Oscière d'origine Pologne  
« Maison du Caviar de Paris »  
*raviole de betterave jaune au fromage campagnard, concombre et pomme,  
crèmeux de yaourt grec aux piments d'Espelette*

~~~~~

Ile flottante aux truffes « Tuber Mélanosporum »
velouté de cucurbitacées et topinambour

~~~~~

Noix de coquilles Saint-Jacques de la baie de Morlaix rôties  
*demi-lune de seiche et ses tagliatelles, jus de homard,  
perles de poivrons jaunes et rouges*

~~~~~

Poitrine de pigeonneau royal d'Anjou « façon Wellington »,
sa patte confite, navet et poire martin sec, jus truffé

~~~~~

Pré dessert : Le Namelaka  
*au chocolat bio de la Sierra Léone 80%  
conché à la Manufacture « Duplanteur »  
dans le centre historique de Grasse  
gelée de fruits exotiques et sucette glacée « Pabana »*

~~~~~

Meringues « Pavlova » à la noix de coco,
tourbillon de crème d'avocat, fraîcheur de pamplemousse rose

~~~~~

Les chocolats  
*du Figuier de Saint-Esprit*

**Formule « Esprit du Vin » 60 €**  
*Notre Sommelier, Nicolas Vieilleville, vous propose  
un accord Mets & Vins à l'aveugle*

Nos prix s'entendent taxes et services inclus