

LA BOUTEILLE

QUATRE SERVICES / 50

Ce menu est élaboré à partir de la dégustation d'un vin choisi par notre équipe de sommeliers, puis goûté avec notre chef. Les créations qui en découlent permettent d'explorer des harmonisations différentes autour d'un seul et même vin.

En ce moment, il s'agit d'un vin rouge du Val d'Italie:

Rosso Piceno Superiore, Il Brecciarolo 2004, Velenosi

LA BOUTEILLE / 50

ANTIPAST'U ET ÉFFILICHÉ DE MORUE

courgettes grillées, artichauts et chanterelles à la barigoule, jambon serrano, tapenade d'olives vertes, bavarois de poivrons rouges

GROS PÉTONCLES

betteraves rouges au balsamique, croustillant de pied de porc, émulsion d'hibiscus

MAGRET DE CANARD

purée de panais à la cardamome, nem canneberges et citron confit, cippolinis glacés, cèpes poêlés et jus de poivre vert

LE CUBE

abricot et biscuit à l'orange, enrobage chocolat blanc, nougatine de pignons, sphère chocolat noir, réduction de muscat et pistil de safran, sorbet citron