

## LA DÉGUSTATION

NEUF SERVICES / 89

à la carte

L'HARMONISATION DES VINS / 50

_____	MISE EN BOUCHE	
_____	INTENTION GOURMANDE DU CHEF selon la saison et les arrivages	7
_____	ASPERGES VERTES DE L'ÎLE D'ORLÉANS côtes d'oro blanco confites, palourdes et graines de citrouille	10
_____	OMBLE DE L'ARCTIQUE MI-CUIT carottes en différentes textures, mousse de raifort	14
_____	POITRINE DE PERDRIX BARTAVELLE bourgeons de sapin, gelée d'eucalyptus, amandes fraîches et mousserons, caramel de porto	17
_____	LONGE DE BICHE RÔTIE pommes de terre au sésame noir, mini rabioles confites au tonka, jus au bacon fumé et poivre vert	33
_____	PRÉ DESSERT	6
_____	AUTOUR DES FLEURS géranium, rose, coquelicot, pissenlit, hibiscus, lavande et violette	12
_____	MIGNARDISES	