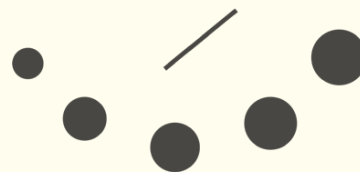


M E N U

dégustation 5 temps

75.00€



AMUSES BOUCHES

ASPERGES BLANCHES, SHROPSHIRE, TOURTEAUX, SAUCE À L'OSEILLE

TOURTE D'ANGUILLE FUMÉE & PERSIL, VELOUTÉ D'ORTIES, ÉCHALOTES MARINÉES,
GEL DE VINAIGRE DE MALT

CABILLAUD, PETIT POIS, ANETH, CITRON CONFIT, CHIPS DE PANURE, SAUCE TARTARE

FILET DE BŒUF JERSIAISE, PURÉE DE CÉLERI-RAVE, CHOU FARCIE AUX CHAMPIGNONS & OI-
GNON DE ROSCOFF, JUS À LA STOUT

POIRE POCHÉE, CROUSTILLANT CHOCOLAT, ESPUMA TONKA, BISCUIT YAOURT GINGEMBRE

ASSIETTE DE FROMAGE 10.00€

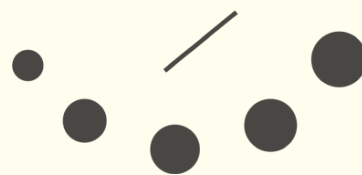
Notre chef Emmanuel s'inspire des saisons, de son amour de la gastronomie, de son expérience et des produits frais qu'il choisit avec soin auprès de producteur et de fournisseurs passionnés pour proposer des mets qui raviront vos papilles.

Les prix sont exprimés en euros, TTC, service inclus
Veau origine France

pianovins

M E N U

découverte 8 temps
95.00€



ASPERGES BLANCHES, SHROPSHIRE, TOURTEAUX, SAUCE À L'OSEILLE

MOUSSE DE ST JACQUES, PRESA DE BELLOTA, ARTICHAUTS, GELÉE D'ORANGE SANGUINE, ORANGE

TOURTE D'ANGUILLE FUMÉE & PERSIL, VELOUTÉ D'ORTIES, ÉCHALOTES MARINÉES,
GEL DE VINAIGRE DE MALT

LANGOUSTINES, CHOUX-FLEURS, AIL DES OURS

CABILLAUD, PETIT POIS, ANETH, CITRON CONFIT, CHIPS DE PANURE, SAUCE TARTARE

THON BLANC, ASPERGES SAUVAGES, ÉMULSION RÉGLISSE, PURÉE D'ASPERGES

FILET DE BŒUF JERSIAISE, PURÉE DE CÉLERI-RAVE, CHOU FARCIE AUX CHAMPIGNONS & OIGNON DE
ROSCOFF, JUS À LA STOUT

POIRE POCHÉE, CROUSTILLANT CHOCOLAT, ESPUMA TONKA, BISCUIT YAOURT GINGEMBRE

ASSIETTE DE FROMAGE 10.00€

Notre chef Emmanuel s'inspire des saisons, de son amour de la gastronomie, de son expérience et des produits frais qu'il choisit avec soin auprès de producteur et de fournisseurs passionnés pour proposer des mets qui raviront vos papilles.

Les prix sont exprimés en euros, TTC, service inclus
Veau origine France

pianovins