

# pianovins



M E N U E N 5 T E M P S

75.00€

A M U S E S B O U C H E S

P R É A M B U L E

Choux rouge, velouté pomme moutarde, sarrazin

J A R D I N D ' H I V E R

Œuf parfait, croustillant citrouille & chèvre, espuma de citrouille,  
gelée de poivre et noix de muscade

C Ô T E D E C O R N O U A I L L E

St Jacques au yuzu, moules à l'échalote, déclinaisons de navets,  
sauce Noilly Prat et cresson

À L ' O M B R E D E S N O Y E R S

Bœuf Maturé, ail noir, céleri, jus de viande

D E N O U E M E N T

Topinambour glacé, ganache chocolat, crumble au piment

*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 producteurs et de fournisseurs passionnés pour proposer des mets qui raviront vos papilles.*

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