

pianovins



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

75.00€

AMUSES BOUCHES

PRÉAMBULE

Betteraves cuites au foin, betterave fumé, émulsion aneth et huitre, purée de noix

CHRYSLIDE

Oignon farci aux champignons, sauce chocolat clémentine, gelée de clémentine

CÔTE DE CORNOUAILLE

Cabillaud, purée de brocoli, ail noir, beurre de cacahuète

À L'OMBRE DES NOYERS

Dos de cerf, Shiitake, poire tonka, topinambour, jus de viande

DENOUEMENT

Pomme caramélisée à la bière, gelée de bière, sorbet pomme brûlée

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 et Cochon Noir origine France