



MENU DEGUSTATION 99€

Se mettre en bouche...

panisses, couteaux à l' orange, 6 huîtres,
toast de foie de canard poires gingembre

Entrées

soupe aux truffes Valéry Giscard d'Estaing
ou raviole de homard servie dans sa bisque

Plats

lotte en bourride safranée
ou demi pigeon des costières millefeuille pomme cèleri foie gras

Desserts

assiette de fromages artisanaux (*supplément 5€*)
ou tiramisu lychee sirop de roses
ou pavlova mousseline agrumes orange

