

Menu des 13 et 14 février 2020

Impériale pochée et caviar Ultraia
écume d'eau de l'Atlantique

Féroce de primeurs de février
compote de lapereau au cerfeuil

Lasagne ouverte de homard bleu de Bretagne,
consommé ambré de carcasse

Suprême de Pigeon Sanchez, jus aux morilles
foie gras poêlé et salsifis du marché

Fromages

Langue de chat aux amandes et crème citron
brillant à la bergamote de Calabre

Prix net hors boissons : 120 euros le midi et 150 euros le soir
(Ces prix s'entendent taxes et service compris)

La liste des allergènes susceptibles d'être contenus dans ce menu est
disponible sur demande