



IMMERSION

LA PÊCHE LOCALE

Les fines tranches de poissons légèrement marinées, haricots verts,
lait d'amande fumé, œufs de truites

L'AUBERGINE

Confite au miso blanc, tartelette miel de Provence, sauce choron

LA GAMBAS

Au naturel, poivre de Madagascar, crémeux de champignons,
vinaigrette de tête au café geisha

RETOUR DE PÊCHE

Grillées au feu de bois, coco blanc, Pilpil au curry

LA MER OU LA TERRE

Sélection du meilleur de notre terroir, (selon arrivage)

LE FENOUIL

Confit et en pickles, velours de yaourt, sorbet poire gingembre

LE FROMAGE

Velours de Morbier, tuile de pain, confit de quetsche, gel vin jaune - 15 €

PRIX NET SERVICE COMPRIS - BOISSONS NON COMPRIS

NOS PRÉPARATIONS CULINAIRES PEUVENT CONTENIR DES PRODUITS ALLERGÈNES, NOUS TENONS LA CARTE DES ALLERGÈNES À VOTRE DISPOSITION