

LA GRANDE RESERVE

85 euros en menu 4 plats

(2 entrées, plat et dessert ou entrée, plat, fromage et dessert)

MENU RESERVE

72 € en 3 plats avec choix sur l'entrée, plat et dessert.

Le foie gras confit à la rhubarbe,
rhubarbe en gelée, pochée basse température aux grains de coriandre,
grenade et croustillant à l'érable.

Et/Ou

Noix de Saint-Jacques saisies,
fondue de poireaux au chorizzo ibérique, émulsion de bardes
espuma de pomme de terre fumée au bois de hêtre, croustille de sarrasin.

~

La pêche sauvage,
asperge verte rôtie, barigoule d'artichauts et gingembre,
socca croustillante et condiment red meat.

Ou

La poularde de Mr Verzini
suprême farci rôti, cromesqui de cuisse et aileron braisé,
cannelloni de blanc de poireaux à la salsa al tartufo, oignon confit et sablé truffe.

~

Croustillant au chocolat Gianduja,
mousse Gianduja et strudel, noisette, croustillant surprise et sauce yuzu.

Ou

Le Citron
Souplesse de citron et crémeux jasmin/citron, pâte sablée,
meringue légèrement acidulée, sorbet et émulsion limoncello