Menu

Mises en bouche

Praires / Aguachile de carotte, mandarine et habanero / Perles de yuzu / Shizo

Eryngii et Shimeji laqués au soja / Jus lacté de champignons au sirop d'érable / Purée d'amande / Ketchup de champignons / Poudre de levure grillée

Taco façon birria / Ragoût de marcassin au vin rouge / Emulsion de basilic et persil / Espuma de parmesan

Pigeonneau / Jus corsé de carcasses au pain d'épice / Crémeux de patates douces / Condiment Kaki / Pimprenelle

Crémeux citron / Praliné à la châtaigne / Mousse de châtaignes / Crumble

Menu unique à 60€

Accord vin 35€