

MENU DÉGUSTATION

CHEF: ALEXIS LESSARD
& COLLIN STROHBACH

VELOUTÉ ASPERGE BLANCHE

CRABE DES NEIGES, HUILE VERTE

MORUE NOIRE

RHUBARBE, CHIP ENCRE DE SEICHE,
CRÈME SURE NORI & SOYA
ANJOU, DOMAINE DU PAS SAINT MARTIN, 2023

CAVATELLI

GUANCIALE, MORILLE, OIGNON VERT, JAUNE
D'OEUF DÉSHYDRATÉ
MACON CHAINTRÉ, PIERRES POLIES, D. BARRAUD, 2022

COEUR DE CANARD

SAUCE COCO CORIANDRE, TÊTE DE VIOLON,
FRAMBOISE
SAINT-JOSEPH, EMISPHERE, DOMAINE BOISSONNET, 2021

PINTADE

TOURNESOL, ÉPINARD, SALSIFI, SAUCE VIN JAUNE
CHINON, CHATEAU DE COULAINÉ, 2021

PANNACOTA

TOPINAMBOUR, FRAISE, SUREAU,
CHOCOLAT BLANC, PACANE
MAURY BLANC, FAGAYRA BLANC, 2022

SOMMELIER : GABRIEL BRISSON

TASTING MENU

CHEF: ALEXIS LESSARD
& COLLIN STROHBACH

WHITE ASPARAGUS VELOUTÉ

SNOW CRAB, GREEN HERBAL OIL

BLACK COD

RHUBARB, SQUID INK CHIP,

NORI AND SOY SOUR CREAM

ANJOU, DOMAINE DU PAS SAINT MARTIN, 2023

CAVATELLI

GUANCIALE, MOREL, GREEN ONION,

DEHYDRATED EGG YOLK

MACON CHAINTRÉ, PIERRES POLIES, D. BARRAUD, 2022

DUCK HEART

SPITY SAUCE, FIDDLEHEAD, RASPBERRY

SAINT-JOSEPH, EMISPHERE, DOMAINE BOISSONNET, 2021

GUINEA FOWL

SUNFLOWER ,SPINASH, SALSIFY, YELLOW WINE SAUCE

CHINON, CHATEAU DE COULAINNE, 2021

PANNACOTA

JERUSALEM ARTICHOKE, STRAWBERRY,
ELDERBERRY, WHITE CHOCOLATE, PECAN

MAURY BLANC, FAGAYRA BLANC, 2022

SOMMELIER : GABRIEL BRISSON