

# MENU DÉGUSTATION

95

## HÔITRE

GRANNY SMITH, HUILE DE CORIANDRE, POMMETTE

## PÉTONCLE

SALSA DE PIMENT ET POMME, EAU DE TOMATE  
MONTÉ AU BEURRE SALÉ, TOMATE CERISE CONFITE

## RAVIOLI

FARCI À LA COURGE, POMME ET RICOTTA, SAUGE,  
PERSIL, FROMAGE DE CHÈVRE, CRUMBLE NOISETTE

## KING ERINGII

DASHI CHAMPIGNON, POMME, PURÉE OIGNON  
CARAMÉLISÉ, CHIP DE COURGE, OIGNON PERLÉ MARINÉ

## FILET MIGNON

PURÉE COURGE, MISO ET GINGEMBRE, SHIITAKE,  
POMME, SAUCE CAMERISE

## CROUSTADE

POMME, COURGE, CITROUILLE

# TASTING MENU

95

## OYSTER

GRANNY SMITH, CORIANDER OIL, CRABAPPLE MOUSSE

## SCALLOP

CHILI AND APPLE SALSA, TOMATO WATER MIXED  
WITH SALTED BUTTER, CHERRY TOMATO

## RAVIOLI

STUFFED WITH APPLE, RICOTTA AND SQUASH, SAGE,  
PARSLEY, GOAT CHEESE, HAZELNUT CRUMBLE

## KING ERINGII

MUSHROOM DASHI, APPLE, CARAMELIZED ONION  
PUREE, SQUASH CHIPS, MARINATED PEARL ONION

## FILET MIGNON

SQUASH, MISO AND GINGER PUREE, SHIITAKE,  
APPLE, HASKAP SAUCE

## APPLE CRUMBLE

SQUASH, PUMPKIN