

# *Menu Dégustation*

## *48€*

En *6* services,  
Menu choisi pour l'ensemble des convives

### *1. Entrée terre*

Médailillon de foie gras de canard parfumé à la sève feu de joie et poivre de java, brioche et confiture de poivrons doux au piment d'Espelette

### *2. Entrée mer*

Queues de langoustines Royales rôties julienne de poireaux, coulis de carapaces à l'estragon

### *3. Pause glacée et alcool doux*

### *4. Plats*

Noix de ris de veau, cuisse et suprême de caille déglacés au vinaigre balsamique

### *5. Fromage*

Dégustation de fromages affinés

### *6. Dessert*

Tartelette minute aux fruits frais, et son cappuccino glacé à la fraise