

Menu déjeuner

105€

Les morilles étuvées
Jus de cuisson réduit, coques et crème de coquillages

-

La quenelle de brochet pochée puis soufflée au four
dans une crème de homard
Riz de Camargue

-

Le râble de lapin et ail des ours
Asperge blanche des Landes rôtie et gel de kiwi

-

La banane flambée sur une brioche caramélisée
Anglaise de cacahuètes torréfiées, sorbet au persil