

Menu entre Lac et Mer

En 6 temps 248€

La Royale d'un bouillon "Dashi",
Saint-Pierre à cru à l'huile de romarin

LES GROSSES ASPERGES VERTES AU PARFUM DE CITRONNELLE

Grillées à la flamme, tapis vert de pistache et velours d'oseille

LES PETITS POIS CROQUANTS

Liés d'un coulis d'estragon, coques et rhubarbe acidulée,
crème de coque à la fleur de sureau

BROCHET DU LAC

Tendre quenelle et crème de homard, riz soufflé

TURBOT MATURÉ

Confit tout doucement, poudre d'herbes et de poivre,
grosse morille et farce de langoustine,
jus de presse infusé à la réglisse

LA RHUBARBE

Rafraîchie à l'aloë vera,
crème Fontainebleau, sorbet mentholé

Les plats de la carte peuvent contenir un ou plusieurs des 14 allergènes. La liste précise est disponible sur demande.
Nos viandes sont d'origine française.

Le restaurant n'accepte pas les paiements par chèque - Prix nets en euros toutes taxes comprises - Service compris