



Le Menu

Corolle de Saint-Jacques grillée –
infusion de topinambour légèrement fumé au lard du pays.
Huître spéciale n°2 infusée dans une eau de choucroute,
voile d'oignon brûlé ; mange-tout.
Chantilly de foie gras de canard, tuile d'épeautre.

Mousseline de brochet du Lac Léman à l'eau-de-vie de sapin ;
polenta blanche à la moutarde de Crémone, endive et *puntarella*.
Beurre citronné au pavot bleu.

Carabinerôs parfumée de pamplemousse, déglacée au yuzu vert ;
salade *Félicia*, galette de blé noir, mortadelle.

Royale d'asperge verte de Mallemort truffée.
Raviole de seiche / encornet / dés de morue / célerie-rave.

Terrine chaude de veau fermier, *morilles* au vin jaune du Jura ;
salsifis caramélisés, déclinaison de navets.

Burrata Rose –
Gorgonzola, gruyère de Garde ; pain d'épices craquant.

Les desserts Pierre Gagnaire.

