

Menu du Nouvel an

Amuses bouches

-couteau de mer / argousier
-cannelloni de daikon / thon / tagètes lucida
-« Pot pourri » de tapioca soufflé / émulsion barbecue

Menu

*Coquilles Saint Jacques de Dieppe

Marinées / concombre / pommes vertes / cailloux de Morville / ponzu

Langoustines / truite d'Ondeval

Dashi de crustacés / algue

Turbot / moules de bouchot du Mont Saint Michel

célerisotto / céleri lacto fermenté / oeufs de poisson maturés et fumés / huile de basilic

Poularde / foie gras de canard

Truffe noire d'hiver / racine de persil / foin / yuzu / sirop d'érable

Inspiration du parfum « l'homme de Guerlin »

citron vert / menthe / bergamote / thé vert

Mignardises

Pain beurre

menu 4 services : 70€

menu 5 services : 80€(Saint Jacques)

