

# Menu Prestige

## 2x Huîtres Irish MOR

- . bloody mary / jangajji de radis
- . BBQ / vin jaune / bacon de marcassin

## Anguille fumée / Hamachi

oignons doux des Cévennes / « Tom Yum » / algues

## Langoustine / Foie gras

morilles / hachis parmentier / betterave / chawanmushi

## Veau de chez « Lothar »

rôti, mijoter, cru...

asperges de « Stéphane Longlune » / anchois de « Cantabrie »  
poivre de Kampot fermentés

## Plateau de fromages

- . Supplément: 15 € / 1 verre de vin : 11€
- . A la place des 2 desserts: suppl. 10 €

## Comme un Trou Normand

poire / raisin / poivre Jamaïque / cardamome  
«Poire Cognac » de Ochamps

## Banane / Persil

lait battu / racine de persil / praliné de graines de courge

Vous souhaitez vous faire plaisir ?

Optez pour notre plat signature :

### Plat Signature

Ris de veau

- . crustacés / céleri / pignons de pin
- . racines de cerfeuil / foin

\*supplément : 30 € / 1 verre de vin : 11 €

menu 6 services : 110€

sélection des vins : 59€ (5 verres)

sélection sans alcool : 39 € (5 verres)