

Evasion Gourmande

Menu Carte au fil des saisons (58 €)

Les Entrées (à la carte 24 €)

Foie Gras - Melon – Lapsang Souchong

Marbré de foie gras de canard fumé, melon en tartare et en sorbet, voile de thé fumé, Neige foie Gras.

Ou

Gambas – Sarrasin – Banane – Poivre

Gambas marinée à cru au sarrasin soufflé, chips de Plantain, gel banane/piment/poivre, houmous de sarrasin, banane fraîche, écume poivre

Ou

***Fraîcheur de Thon Rouge de Méditerranée**

(* au menu ou à la carte supplément 5 €)

Le Thon Cru mariné façon Ceviche, glace salée coco/piment, pickles et pulpe de légumes

Les Plats (à la carte 30 €)

Tataki d'Espadon au Tapioca Soufflé :

Sauce Souchet, risotto crémeux au Parmesan et coques juste grillées,
Petite salade de fenouil et poireaux à cru

Ou

Carré d'Agneau – Menthe – Ail Noir - Carottes

Carré d'Agneau doré au Sautoir, gel de Menthe, gel ail noir, écume de menthe,
Carottes déclinées en pulpe, chips, mini braisées, jus corsé à l'ail noir et panko rôtie à la menthe

Ou

***Filet de Veau Katsu – Miso – Shitaké - Lentilles**

(* au menu ou à la carte supplément 8 €)

Filet de Veau « BT » puis doré en chapelure panko à la noisette, déclinaison de shitakés,
Les lentilles d'Angélique en houmous, « soufflées » jus au miso blanc

Ou

***Bœuf Wagyu Japonais (125gr),**

(* au menu ou à la carte supplément 45 €)

huile de sésame noir, sauce soja 12 mois, graines de sésames à la Prune Umeboshi, makis dorés et Caviar Arenka

Les Desserts (à la carte 14 €)

Abricot – Citronnelle – Pignons de pin

Abricots rôtis et confits, tuile citronnelle, crémeux/sorbet/coulis abricots-citronnelle,
Pignons de Pin en praliné et torréfiés

Ou

Carré Gourmand Chocolat Blanc – Pêche – Hibiscus – Verveine

Coque chocolat blanc/Verveine, mousse pêche/verveine, cœur et sorbet hibiscus, gel pêche
sable chocolat blanc et financier

Ou

Cromesquis de Tomme des Croquants en chapelure de Noix du Périgord

« ketchup » poivron et framboise, crispy framboises, jeunes pousses à l'huile vierge et Noix