



# OBSIDIENNE

ZIAN BODOU

## Menu

### Les amuses bouches

La poêlée de champignons des bois, sabayon mousseux aux cèpes, mousse de mousse d'arbres

Le velouté de fenouil, thym et miel de fleurs d'acacia

Le topinambour, rôti au beurre noisette et en fine mousseline, consommé des peaux toastées, clou de girofles et air de noisettes grillées

Le lieu jaune de ligne, jeunes poireaux sur la braise, bouillon d'étrilles

Le veau, doré au sautoir, carottes de plein champs jus de veau mijoté, "Terre d'Hermès"

La poire, différentes textures et températures, chocolat chaud et air de fleurs de géranium rosa

Marcel Proust : le goût d'un livre  
La fameuse ganache N°5, CHANEL

*Entrée + Plat + Dessert : 30€*

*Entrée + Poisson + Viande + Dessert : 38€*

*Le Grand Menu Dégustation du soir : 68€*

*Ce menu change très régulièrement*