

# Menu « Expérience » (Bistronomique)

Menu complet 135.- / Avec 1 entrée 115.-

Plateau de fromage d'ici et d'ailleurs et ses accompagnements, supplément 17.-

Amuse-bouche de bienvenue

\*\*\*\*\*

Foie gras aux épices comme un mille-feuille, pomme, figues,  
brioche au fruits sec

\*\*\*\*\*

Demi-homard Breton, salsifis et jus échalotte cacao

\*\*\*\*\*

Filet de pigeon et sa cuisse confite,  
mousseline de céleri, noisettes torréfiées et jus cannelle-réglice

\*\*\*\*\*

Carottes fanes confites à la reine des prés, sorbet konatsu  
et émulsion galanga

\*\*\*\*\*

Déclinaison d'agrumes en textures

\*\*\*\*\*

Mignardises

*De ma passion, j'en ai fait mon métier !*

*Mes créations n'ont pas de frontières, bien que je m'inspire de ce que nos lacs,  
nos montagnes et nos forêts nous offrent.*

*Je puise mes produits auprès des producteurs locaux au gré des saisons !*

*Ma cuisine est sans limite, juste des saveurs qui s'entremêlent,  
pour ainsi donner naissance, à de nouvelles émotions...*

*Sébastien*