

# Menu « Expérience »

(Bistronomique)

(Pour l'ensemble de la table)

Menu complet 135.- / Avec 1 entrée 120.-

Plateau de fromage d'ici et d'ailleurs et ses accompagnements, supplément 15.-

Amuse-bouche

\*\*\*\*\*

Palet de caille et foie gras, chutney d'abricot au romarin, tuile sésame cacao  
et brioche « maison »

\*\*\*\*\*

Homard Breton juste saisi, poêlée de chanterelles et fèves, jus matelote  
et émulsion de bisque acidulée

\*\*\*\*\*

Filet de pigeon, cuisse confite, purée de patate douce et jus à l'ail noir torréfié

\*\*\*\*\*

Fenouil poché aux épices, sorbet poivron rouge et écume au sirop d'orgeat

\*\*\*\*\*

Tube spéculos, ganache blanche montée à la verveine,  
financier pistache et glace gingembre

\*\*\*\*\*

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*