

## Menu 29 €

### Mise en Bouche

\*\*\*\*

Cromesquis de Tomate Grappe,  
Farci de Gastéropode de Bourgogne et Lentilles Béluga  
Beurre Mousseux à l'Ail des Ours

Ou

Ravioli au Wakamé de Tourteau, Ricotta et Pomme  
Verte

Ecume de Fenouil, Wasabi et Romarin

\*\*\*\*

Pavé de Saumon (Label Rouge)  
Mariné Cuit à Basse Température  
Petit Pois et Herbes du Marché Glacés

Ou

Cube de Poitrine de Porc Fermière Cuit 24 Heures  
Espumas et Chips de Pomme Charlotte  
Jus Perlé au Foie Gras

\*\*\*\*

Assiette Trois Fromages

\*\*\*\*

Dessert

(Commande en début de repas)