

# MENU

## LA TABLE D'AVRIL

### Amuse - Bouches

---

Asperges rôties, œuf parfait, vierge citronnée, espuma vinaigre de cidre, chips et herbes fraîches.

---

Carottes rôties au foin, crème montée aux herbes, crumble noisette et comté.

---

Maquereau passé à la flamme, crème d'oseille, huile citronnée.

---

Cabillaud nacré, purée de petits pois, fumet réduit, jeunes pousses.

---

Fraise, basilic, siphon de fromage blanc et sorbet.

---

Riz au lait vanille fumée servi tiède, agrumes.

---

### Mignardises

*Chaque temps s'accompagne d'un accord de boissons sans alcool conçu sur mesure, dévoilé lors du service.*

Menu en 6 temps avec accord : 90€