

6, BALZAC

Amandes | couteaux | murex | œufs de saumon organique.

Liebig de colinot au plancton.

Voile d'eau de mer, navet daïkon, pousses du jardin de Monsieur Pil.

Crevettes grises, haddock, hareng fumé, dentelle de seigle.

Pavé de bar de ligne grillé, terminé à four doux,

reine de reinette au curry doux.

Feuilles de capucine et de granny smith,

soupe d'oignons doux des Cévennes.

Canard croisé rôti entier avec des bâtons de cannelle –

le filet est repris dans un jus à l'eau-de-vie de houx ;

chou vert grillé, marmelade de choux rouges au genièvre, vuleta et figatellu.

Condiment Ferdinand, tuile de chocolat amer.

Quelques desserts Pierre Gagnaire.

160 € Prix net

(boissons non-incluses)

Menu servi au déjeuner seulement

