

6, BALZAC

Biscuit de Saint-Jacques | gambero rosso ;
radicchio au parmesan déglacé au champagne brut.

Ravioles d'algues sauvages des côtes du Croisic, couteaux et amandes coquillages.
Bisque d'oursin.

Endive et champignons crème meunière –
crosnes, Paris boutons, puntarella, raisins blonds enrobés d'un jus de clémentine au citron vert.

Pâté chaud de veau –
choucroute Alsacienne, voile de cèpe au genièvre.
Deux farcis : chou vert et betterave bigarreau.
Cube de betterave rouge au vinaigre de Xérès, choux de Bruxelles.
Sauce lie-de-vin de Châteauneuf-du-Pape Giraud.

Quelques desserts Pierre Gagnaire.

155 € Prix net
(boissons non-incluses)

