

6, BALZAC

Salpicon de gambero rosso, bec de jar et amandes coquillages au vinaigre de calamansi, mousseline et sommités de chou-fleur.

Suc de crustacés.

Confiture de tomate été 2018, eau d'artichaut.

Velouté de foie gras de canard au Xérès, betterave rouge bigarreau farcie de nèfles confits, radis multicolores.

Cocotte de morilles fraîches à l'estragon, jeune fenouil, céleri branche, asperges vertes de Mallemort grillées, cubes de Macvin.

Crème glacée Argenteuil, ail des ours, jus d'ortie, mange-tout.

Coeur d'entrecôte Fin Gras du Mézenc –
moelle, câpres, Paris boutons.

Jus de boeuf Maricha.

Quelques desserts Pierre Gagnaire.

155 € Prix net
(boissons non-incluses)

