

6, BALZAC  
HOMARD BLEU

Infusion d'algues sauvages des côtes du Croisic –  
pince à la fleur de sel de Guérande  
laitue farcie d'une rilette à la coriandre  
bavaroise de chou-fleur.

Oignon Stanza.

Une bisque, pommes de terre de Pompadour, fruits de fin d'été.  
Glace à l'huile d'olive, crème de maïs.

La queue en deux services :

Fines aiguillettes à la nacre, Paris boutons, beurre doux à la verveine.

Fricassée aux girolles, miroir de vin rouge, gésier de canard confit.

Petit plateau de fromages fermiers

ou

Quelques desserts Pierre Gagnaire.

160 € prix net  
(hors boissons)