

## *Le Menu de notre offre « Symphonie Gourmande »*

*CONCASSÉ DE DAURADE DE LIGNE ROMARIN, CALAMARETTI*

*Confit de tomates précieuses, pousses vertes du jardin*

\*\*\*

*HOMARD ET CRABE BRETONS*

*Perles de céleri safranées, élixir de corail et livèche*

\*\*\*

*VÉGÉTAL D'ARTICHAUT*

*Chanterelles, poivron, tempura de fleur de courgette, basilic*

\*\*\*

*TURBOT DE LIGNE CUIT TRANSLUCIDE*

*Bouquet maraîcher fraîchement cueilli, hysope*

\*\*\*

*TAGLIONI DE GUY À LA SEMOULE DE BLÉ DUR*

*Truffe noire d'Australie en copeaux et émulsion*

\*\*\*

*FILET DE SELLE DE CHEVREUIL ET MIGNON SÉCHÉ D'UNE CHASSE D'ÉTÉ EN AUTRICHE*

*Petite folie de carottes et gingembre, marjolaine*

\*\*\*

*TEMPS DES CERISES ET FRAMBOISES À L'ESTRAGON*

*Crème de glace au Génépi du Grand-St-Bernard*

\*\*\*

*MIGNARDISES*

## *Les Vins*

*Nathalie Ravet a sélectionné 6 crus helvétiques servis au verre (8 cl), pour accompagner ce menu.*

