



## Menu du Gourmet

54 euros par personne

### Entrées

Œufs brouillés fermiers aux morilles, croustillant de jambon Serrano

Ou

Carpaccio de lotte demi-sel, mangue, coco, citron vert et piment doux

### Plats

Risotto de langues d'oiseaux, épinards sautés, beaufort et crème de cresson

Ou

Cassolette de Saint Jacques, mousseline de potimarron, châtaigne  
et espuma au lard fumé, beurre citron vert

Ou

Côte de cochon Ibérique Bellota confite en basse température,  
polenta crémeuse au beaufort, jus léger aux cèpes

### Desserts

Ananas des Caraïbes rôti, flambé au rhum, glace vanille de Madagascar

Ou

Forêt noire façon trifle