

# *Menu dégustation*

## *98 euros*

*Tomates anciennes au vieux balsamique, bonbon de burrata,  
sablé fenouil et glace shiso*

---

*Homard bleu snacké et son risotto au comté  
émulsion crustacé*

---

*Omble chevalier cuit fondant, écrasée de grenailles,  
nuage de yuzu et nori*

---

*Ris de veau glacé au jus de porto, déclinaison de petits pois*

---

*Époisses et pomme caramélisée, vieux Marc de bourgogne*

*Ou*

*Chèvre frais aux herbes en cannelloni de daikon*

---

*Superposition de chocolat-macadamia-amaretto*

*glace feuilles de cerisier*



Prix net, TTC service inclus