

# *Menu dégustation*

## *96 euros*

*Foie gras mi-cuit en gelée de mangue,  
coulis pomme-macadamia*

---

*Risotto crémeux au comté et morilles, émulsion volaille-vin jaune*

---

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

---

*Ris de veau glacé au jus de porto,  
petits pois et pickles de girolles*

---

*Époisses et pomme caramélisée, vieux Marc de bourgogne*

*Ou*

*Cannelloni de chèvre frais aux herbes et daikon*

---

*Superposition de chocolat-macadamia-amaretto  
glace feuilles de cerisier*



Prix net, TTC service inclus