

Le chef Olivieri vous propose un **menu en 6 séquences**

I – L'écrin de Chèvre et Figs

Tartelette croustillante au chèvre frais onctueux, mariée à la douceur sucrée des figes rôties et relevée d'un trait de miel sauvage.

II – La fraîcheur de Chou-Fleur aux Agrumes

Cœur de chou-fleur travaillé en délicatesse, réveillé par l'acidité vive des agrumes et enveloppé d'une émulsion poétique à la pistache.

III – Le Homard Bleu de Bretagne en Majesté

Queue de homard saisie, accompagnée d'un céleri confit fondant et magnifiée par une bisque riche aux senteurs délicatement fumées.

IV – L'échappée en Sous-Bois aux Cèpes

Cèpes poêlés et leur émulsion crémeuse de topinambour, arrosés d'un jus végétal profond aux notes terreuses et boisées.

V - Le Carré de Salers et Panais

Pièce d'exception saisie au point, déclinée autour du panais sous différentes textures et sublimée par un jus corsé de longue réduction.

VI - La Poire Pochée aux Effluves Épicées

Poire fondante lentement infusée dans un vin chaud aux épices douces, nappée de sa réduction sirupeuse et parfumée.

Le 4 séquences à 85 € : I - II - V - VI

Le 5 séquences à 115 € : I - II - III - IV - VI

Le 6 séquences à 140 € : I - II - III - IV - V - VI