



Mouton Noir

MENU DÉGUSTATION

AMUSE-BOUCHE

Trio d'huitres & mignonettes

(Framboises, soja, gingembre – Crème fraîche fumée, caviar de capelan – aneth, concombre, vinaigre de riz)

ENTRÉES

Feuille de chou farci à la volaille, soja, sésame & purée de carotte au gingembre

Mini gnocchis, velouté de homard & truffe

PLATS

Magret de canard, purée de petits pois au beurre noisette, radis au beurre,
choux fermenté et beurre de vin rouge

DESSERT

Mousse de poire, dulce de leche au miso, salade de poires fraîche et crumble au
sésame

*Le même menu est proposé pour l'ensemble des convives. Nous pouvons néanmoins adapter les plats selon les allergies et contre-indications alimentaires de chacun.

Aniss Meski