



**Le mercredi 6 novembre 2024 à 20h à La Huchette**

**Le jeudi 7 novembre 2024 à 20h à La Marelle**

### **Les Saint-Jacques Françaises...**

..."au naturel", tartine de Beurre de Bresse iodé et quelques tranches d'ormeaux...

...Taillées épaisses puis assaisonnée de Yuzu et huile d'amandes, pouces pieds marinés, sorbet du corail...

...Etuvées aux palourdes sauvages, épinards et cresson de Bâgé, une sauce des bardes au Tio Pépé...

...La belle de plongée cuite "à la coquille", crevettes grises soufflées, gnocchis des chairs, bouillon de crustacées / Sansho...

...Rôties aux champignons du moment, quelques racines confites, jus de Volaille acidulé...

Comme une galette bretonne caramélisée au coing, sorbet clémentine / safran...

Quelques surcreries pour terminer...

**95€ le menu**