



La Saint-Jacques Française...

Quelques prémices salées pour accompagner l'apéritif :

Les lamelles crues à la fleur de sel...

Une tartelette de choux fleur en 2 textures et pil-pil de corail...

Deux beures : l'un aux crustacés, l'autres aux poireaux...

Pain aux algues.

-

...Taillées épaisses, vinaigrette à la bergamote / noisette,

crémeux d'oursin et topinambours Barigoule,

quelques crevettes grises soufflées...

-

...Pochées dans un bouillon Dashi,

choux farcis végétal aux tripettes confites,

sel de céleri vivace...

-

...Simplement rôties, panais au four, pulpe de patate douce

mi-fumée, quelques châtaignes de Savoie

écrasées et nourries à la crème de Bresse,

un jus corsé de chasse sous-marine...

-

Le semi-freddo au Chouchen et coing givré,

taboulé de Kasha lié d'une pulpe tutti-frutti,

réduction de Cidre...

-

La ganache à la fleur de sel et gavotte de Sarasin,

un tube de caramel beurre-salé...

98€ / personne