Menu **Sensation**

Bouchées apéritives

Foie Gras
Poire, betterave, pomelo chinois, nashi

Saint-Pierre
Gnocchi, girolle, citron, vinaigre d'estragon

Ou

Filet de Boeuf Jersiais
Céleri, shiitaké, soja, okonomi

Epoisses
Pomme, tamarin, pain d'épices

Transition sucrée

Pommes Caramélisées
Mandarine, coing

Tout changement de plat, restriction alimentaire (sans gluten/sans lactose/autre) et allergie non signalé en amont lors de la réservation, engendrera **un coût supplémentaire de 15€/plat modifié**

Merci de votre compréhension et respect pour le travail réalisé en cuisine.

Sensation Menu

Aperitif bites

Duck Foie Gras
Pear, beetroot, pomelo, nashi pear

John Dory
Gnocchi, chanterelle mushrooms, lemon, tarragon vinegar

Or

Jersey Beef fillet
Celery, shiitaké, soy, okonomi

Epoisses
Apple, tamarind, gingerbread

Sweet transition

Caramelized Apples
Mandarin, quince

Any dish changes, dietary restrictions (gluten-free/lactose-free/other), or allergies not indicated in advance when booking will result **in an additional charge of €15 per modified dish**

Thank you for your understanding and respect for the work done in the kitchen.