# Menu **Signature**

*Bouchées apéritives*

**Foie Gras**
*Poire, betterave, pomelo chinois, nashi*

**Saint Jacques**
*Carotte, citronnelle, kaffir lime, sobacha, lait de coco*

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

**Filet de Boeuf Jersiais**
*Céleri, shiitaké, soja, okonomi*

**Epoisses**
*Pomme, tamarin, pain d'épices*

*Transition sucrée*

**Pommes Caramélisées**
*Mandarine, coing*

**Maïs**
*Chocolat Manjari, vanille de Madagascar*

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.

# **Signature** Menu

*Aperitif bites*

**Duck Foie Gras**
*Pear, beetroot, pomelo, nashi pear*

**Scallop**
*Carrot, lemongrass, kaffir lime, sobacha, coconut milk*

**John Dory**
*Gnocchi, chanterelle mushrooms, lemon, tarragon vinegar*

**Jersey Beef fillet**
*Celery, shiitaké, soy, okonomi*

**Epoisses**
*Apple, tamarind, gingerbread*

*Sweet transition*

**Caramelized Apples**
*Mandarin, quince*

**Corn**
*Manjari chocolate, Madagascar vanilla*

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.