



Proposition de menu:

Amuses bouche inspiration du moment

Entrée froide

Poulpe grillé, jambon de porc ibérique, Ail noir, luzerne, racine de persil, huile de piment chipotle

Tofu fumé dans la version végétarienne

Plat

Mignon de porc, raviole de ricotta d'Attert façon gyoza, jus corsé piment et gingembre, maki de chou chinois et kimchi, poitrine confite

Sans la viande pour la version végétarienne avec un jus végétal

Dessert

Glace vanille au lait cru de la ferme d'Hamawé, sablé chocolat à la fleur de sel, topinambour poché, chips de topinambour et sauce au chocolat Guanaja

Trio de mignardises, servi avec thé ou café (offert)