

LA DECADE
de **Bernard Bach**

Champagne & **C**anapés **G**ourmands

Pressé de foie gras aux poires caramélisées, miel et pignes de pin

*Panna cotta d'oignons doux,
homard bleu et eau de tomate gélifiée
croustillant soufflé au safran*

*Noix de Saint Jacques poêlées sur une fine purée de butternut,
bouillon de châtaigne émulsionné et noisettes torréfiées*

Volaille en 2 services :

Blanc cuit moelleux et lard de colonnata,

Macaroni farcis de ses cuisses, bouillon pistaché

Vacherin à la violette de Toulouse,

rhubarbe et fruits rouges,

mousse yaourt et sorbet piquillos-framboise

Velours de chocolat noir et cassis

Prix net 120 euros