

# Menu dégustation

Mise en bouche

oOo

Méli-mélo de légumes racines d'hiver, mousseline de persil plat et cresson  
*Rainbow of winter roots vegetables, flat parsley muslin and watercress*

oOo

Ravioles de crabe royal du Kamtchatka et langoustine « Asia »  
*Ravioli filled with crab of Kamtchatka and langoustine "Asia"*

oOo

Pavé de loup de mer au four, marinière de coquillages et jeunes poireaux  
*Sea-bass fillet, shells marinière and leeks*

oOo

Noisettes de filet mignon de veau, risotto végétal de châtaignes  
*Roasted veal fillet, chestnuts vegetable risotto*

oOo

Le chariot très gourmand de « Tomo »  
*The delicious sweet trolley of maestro TOMO*

oOo

Mignardises

*Le menu | 60.-*  
*une entrée en moins : | 45.-*  
*one course less : | 45.-*

