



# Menu dégustation

*Par Richard Robe*

Mise en bouche

\*\*\*\*\*

## LA LANGOUSTINE

fines tranches | damier aux algues iodées | passion d'une purée d'avocat |  
 fraicheur d'agrumes

\*\*\*\*\*

## LE RISOTTO CARNAROLI

riz à grain moyen originaire de Pavie, Novare et Verceil | petit pois | carotte |  
 oignons | Jus de rôti

\*\*\*\*\*

## LE HOMARD

ballottine au beurre de corail | cuit vapeur | garniture Parmentier |  
 cappuccino juste relevé

\*\*\*\*\*

## L'AGNEAU

doucement braisé | panisse | artichaut poivrade | carotte | jus de viande

\*\*\*\*\*

Fromage de Monsieur Fabre

\*\*\*\*\*

## LA FRAISE GARIGUETTE

Bavaois chocolat infusé baie de la passion | dacquoise praliné |  
 glace thé Earl Grey

95.00€ / Pers.



**B SIGNATURE**  
Hotels & Resorts