

Bruno Oger & Philippe Augé

MENU DU 14 AVRIL 2024
4 MAINS, 3 ÉTOILES, 2 CHEFS, 1 MENU

Velouté amandes douces, condiments de Provence – *Bruno Oger*

&

Mosaïque d'asperges, crevettes sauvages, jus de têtes au Vin Jaune – *Philippe Augé*

&

Ormeaux de l'Ile de Croix, couteaux de plongée en persillade – *Bruno Oger*

&

Turbot, céleri, vierge feuille, échalotes et noix – *Bruno Oger*

&

Pressé de volaille, morilles, foie gras, pommes Anna, ail des ours, foin – *Philippe Augé*

&

Plateau de fromages – *Bernard Bruyer*

&

Cazette de Bourgogne, sorbet yuzu – *Lucas Chambfort*

&

Fraises ciflorette, baies d'Andaliman, citron confit, lait de chèvre – *Lucas Chambfort*

&

Mignardises, chocolats – *Lucas Chambfort*

215.00 EUROS PAR PERSONNE, BOISSONS NON INCLUSES

