

# **Tentation**

**60€**

**Menu unique  
pour l'ensemble de la table**

Mise en bouche

\* \* \*

Veau et câprons

Tartare confit, mayonnaise à l'huile d'olives de Raymond, zestes de citron  
Pain de mie craquant, sucrine et grosses câpres à queues

\* \* \*

Sole

Tronçon, crackers de peau, jus de coquillages émulsionné  
Riz de Camargue, asperges vertes rôties

\* \* \*

Intermède givré

\* \* \*

Canard

Tournedos de filet au lard fumé  
Petits pois et pois sucrés

\* \* \*

Plateau de fromages affinés (4 portions)

De notre région

ou

Fromage blanc de Bresse

Crème épaisse ou coulis de fruits

\* \* \*

Kilti de Haïti 66%

Crèmeux, chantilly au beurre de cacahuètes, chou chou  
Sablé craquant