



## MENU ASPERGES MORILLES ET CRUSTACÉES/ ASPARAGUS, MORELS AND SHELFISH MENU

**120 € hors vins / menu pour la table entière**

**120€ without wines/ menu for the entire table**

**165 € avec vins inclus / 165€ with wines**

Accra de tourteau, rémoulade d'asperges, morilles et  
fèves de Tonka

*Accra of crab, asparagus, morels and Tonka beans*

\*

La crevette Oxyblue en chartreuse d'asperges  
blanche, mousseline à la réglisse et pickles de  
morilles

*Oxyblue shrimp in white asparagus chartreuse, liquorice  
mousseline and morel pickles*

\*

La langoustine bretonne, poêlée en croute de maïs,  
asperge verte en tempura, morille farcie, un jus de têtes  
bien beurré

*Britanny scampi, pan-fried in corn crust, green  
asparagus tempura, stuffed morel, a juice of heads well  
battered*

\*

Turbot en écailles de homard bleu, blanquette des  
pincés aux asperges et morilles, une crème au vin  
jaune

*Turbot in blue lobster scales, blanquette with asparagus  
and morels, a yellow wine cream*

\*

Pintade des frères Riquet farcie aux écrevisses,  
Asperge fondante et morilles sauce Nantua, un jus  
morilles sauce Nantua, un jus Riquet's brother guinea  
fowl, stuffed with crayfish, melting asparagus and  
morels in a Nantua sauce, a juice

\*

Coulommiers aux morilles, confit de noisettes  
Coulommiers cheese with morels, an hazelnuts jam

\*

Asperge verte poêlée au muscavado, meringue  
soufflée aux noisettes du piemont, crème glacée aux  
morilles caramélisées

*Pan-fried green asparagus with muscavado, meringue  
puffed with piemont hazelnuts, ice cream with  
caramelized morels*