



# Clavis

55 €



## Prélude

\* \* \*

Le Croustillant de Brick dans l'esprit d'une Fécampoise, Caviar Avruga et Espuma de Pomme de terre

Le Velours de Butternut et Langoustines juste snackées, Chantilly de Lard Colonnata et Chips de Riz soufflé

Le Ballotin de foie gras de canard, Mouillette de Pain d'Epices condimenté à la Mangue et Magret fumé

\* \* \*

 La Poêlée de Ris de Veau forestière, Champignons en Fricassée persillée et en Copeaux crus

 Le Filet de Turbot en écailles de Topinambour, Mousseline au Beurre noisette, Sauce Matelote

Le Filet de bœuf d'Aubrac Fumé au Foin du Gâtinais puis rôti délicatement, Jardin de Minis-légumes de chez « Les Clés De La Ferme », Mousseline de Courges et sauce Bordelaise

\* \* \*

## Fromages

\* \* \*

## Dessert

