

La Table de Micka

Amuse-Bouche

* * *

1. Perches Loë fumées, effeuillé de betteraves confites en croûte de sel

* * *

2. Déclinaison de carottes du pays, rappé de truffe d'été

* * *

3. Suprême de pintade, pomme mousseline légère à la fève de Tonka et chanterelles

* * *

4. Tête de Moine dans les nuages, fraîcheur poire au vinaigre

* * *

5. Mariage noisette-framboise

* * *

Mignardises

Menu 5 plats	88.-	Accord vin 40.-
Menu 6 plats	110.-	Accord vin 48.-
Menu 7 plats	130.-	Accord vin 56.-
Menu 8 plats	150.-	Accord vin 64.-