L'ECUELLE

RESTAURANT

Le menu de Kaya

- Octobre -

La truite

Carpaccio de truite, radis, pickles,
crème acidulée, huile d'herbes

Le canard

Magret de canard, épinards,
sauce figues et velour de cassis, poivre de Timut

L'assiette de fromages affinés

Supplément 15,00€ - 8,00€ à la place du dessert

La betterave

Terreau betterave et chocolat blanc, sorbet framboises,
mousse chocolat blanc, noisettes

- 62,00 € PAR PERSONNE -

- Accord vin supplément 28,00 € PAR PERSONNE (3 services)
35,00 € (4 services) PAR PERSONNE -

- **SERVI PAR TABLE ENTIÈRE UNIQUEMENT** -

L'ECUELLE

RESTAURANT

Kaya's menu

- October -

Trout

Trout carpaccio, radish, pickles,
tangy cream, herb oil

Duck

Duck breast, spinach,
fig sauce and blackburrant velour, Timut pepper

Plate of mature cheeses

Additional charge 15,00€ - 8,00€ instead of dessert

Beetroot

Beetroot and white chocolate "soil", raspberry sorbet,
white chocolate mousse, hazelnuts

- 62,00 € PER PERSON -

- Wine pairing additional charge 27,00 € PER PERSON (3 courses)
35,00 € PER PERSON (4 courses) -

- **SERVED FOR THE WHOLE TABLE ONLY** -