**Menu dégustation O’vertige**

**Amuse-bouche :**

Création du moment

**Entrée 1 :**

**La Saint-Jacques** en fraicheur de pomme verte et céleri, salicorne et glace maison céleri truffe

**Entrée 2 :**

**Le foie gras poêlé du sud-ouest,** crumble parmesan, artichaut de Bretagne confit et jus réduit

**Plat :**

**Aiguillette de bœuf Wagyu**, jus réduit et légumes du marché (\*\*possibilité de commander le plat hors menu)

**Fromage :**

Fromages affinés de la laiterie du Château

**Dessert :**

**Le tout chocolat,** feuillantine praliné et sorbet choco-café grillé **Prix par personne 96 chf hors boissons**