



QUINTESSENCE
By Fine Bouche

Déjeuner

MENU DU MARCHÉ

Canard confit

en cannelloni, jus doux au thé Assam

ou

Courge

en velouté, fricassée de champignons au Yunnan

Poisson du marché

braisé, bisque aux saveurs d'Asie, fenouil confit

ou

Pintade

rôtie, douceur de panais à l'ail noir, jus au thé fumé

Pudding

au matcha, crème glacée au lait d'amande

ou

Rooibos,

en crème vanillée, riz soufflé et prunes fraîches

ENTREE - PLAT / PLAT - DESSERT - 18€

ENTREE - PLAT - DESSERT - 23€

MENU DÉCOUVERTE

Mise en bouche

Poireau

en espuma, gratin forézien truffé

Cabillaud,

nacré, zestes et pistaches,
bouillon au Genmai Sencha

ou

Veau,

mariné au Lapsang Souchong,
entre champignons et pécan

Instant Mokabacha,

comme un cappuccino au sarrasin

Douceurs

EN 5 SERVICES - 45€



QUINTESSENCE
By Fine Bouche

Dîner

MENU QUINTESSENCE

Mise en bouche

Poireau

en espuma, gratin forézien truffé

Cabillaud,

nacré, zestes et pistaches, bouillon au Genmai Sencha
et/ou

Veau

mariné au Lapsang Souchong, entre champignons et pécan

Gorgonzola,

entre figue et pain d'épices

Poire

Pochée au marsala, amande en textures
et/ou

Instant Mokabacha,

comme un cappuccino au sarrasin

Douceurs

EN 6 SERVICES - 69€

EN 8 SERVICES - 89€

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS