



QUINTESSENCE  
CHEF'S TABLE 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, jus au thé fumé

---

**Cheesecake**

en pot gourmand, compoté de myrtilles

ou

**Rooibos,**

en crème vanillée, riz soufflé et poires

### MENU DÉCOUVERTE

**Mise en bouche,**

dans l'attente de votre entrée

---

**Poireau**

en espuma, gratin truffé

---

**Truite**

marinée à la mandarine,  
velours de carotte agrumes-gingembre

ou

**Canard confit**

en coque croustillante, entre shimeji et pécan,  
jus au thé fumé

---

**Instant Mokabacha,**

comme un cappuccino au sarrasin

---

**Dernières petites sucreries...**

Menu en 2 temps : entrée - plat/plat - dessert - 23€

Menu en 3 temps : entrée - plat - dessert - 29€

Forfait verre de vin & café 5€

Menu unique en 5 temps - 55€

(plat au choix)

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS



# QUINTESSENCE

CHEF'S TABLE BY FINE BOUCHE

*Dîner*

## MENU QUINTESSENCE

**Mise en bouche,**  
dans l'attente de votre entrée

---

**Poireau**

en espuma, gratin truffé

---

**Truite**

marinée à la mandarine, velours de carotte agrumes-gingembre

---

**Canard confit**

en coque croustillante, entre shimeji et pécan, jus au thé fumé

---

**Brousse**

de brebis entre poire et avoine

---

**Instant Mokabacha,**

comme un cappuccino au sarrasin

---

**Dernières petites sucreries...**

Menu unique en 7 temps - 69€

Accord mets et vins/boissons en 3 temps - 23€

Accord mets et vins/boissons en 5 temps - 30€

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS