



OLIVIER BELLIN

Auberge des Glazicks



Menu Abysses et Campagne avec un verre de vin

à 150€ (*Hors boissons*)

Servi uniquement le dimanche midi

Mousseux de pomme de terre – coques - beurre noisette

Saint-Jacques « à cru » - consommé de raves et topinambours
Foie gras

Chimère de nos côtes - gnocchis dorés - sauce au foie

Transparence de tête de cochon roulée - sabayon moutardé

Lotte cuite à la nacre - sauce Périgieux –
Coquillages aux herbes des falaises

**Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs affinés
Par Sten Marc Maître fromager affineur - pastorale de saison
(En supplément 25€)

Fuseau de chocolat Guanaja 70%, mousseux léger à la mangue,
Ananas en impression. Sorbet banane citron.