



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.