

## ***Menu Dégustation 77€***

*Mise en Bouche, 2 Entrées, 2 Plats,  
Pré Dessert, 2 Desserts*

*(Menu Au Choix du Chef pour L'ensemble de la Table)*

-

## ***Menu Découverte 62€***

*Mise en Bouche, Entrée, Poisson, Viande,  
Pré Dessert, Dessert*

*(Menu Au Choix du Chef pour L'ensemble de la Table)*

-

## ***Petit Menu 57€***

*Mise en Bouche, Entrée, Plat  
Pré Dessert, Dessert*

-

## ***Déjeuner d'Affaires 32€***

*Entrée, Plat et Dessert*

*( Menu Au Choix du Chef Selon Arrivages  
Servis uniquement au déjeuner, en semaine )*

# *Les Entrées*

## *La Tomate*

*« Tranche épaisse, en tartare et confite » croque monsieur mozzarella et basilic, sorbet concombre*

## *Le Tourteau*

*« pamplemousse, mangue et avocats » dans une raviole de céleri, curry léger*

## *Le Foie Gras*

*« Terrine » gelée de pommes vertes*

## *Le Macaroni*

*« Salpicon de homard » jus de la presse*

# *Les Poissons*

## *La Gambas*

*« croustillante » risotto de puntalette, moules et chorizo, beurre blanc*

## *Le Rouget*

*« Croustillant » tartare de daurade et saumon, purée de fenouil mousseline aux safran et croutons de volailles*

# *Les Viandes*

## *Le Veau*

*« Orloff » pommes de terre épicées garnies de pieds de porc et aligot au gorgonzola*

## *Le Potchevlech*

*« Coeur de laitue romaine, vinaigrette César et frites fraîches maisons »*

*« Nos Viandes sont issues d'élevage UE »*

# *Les Desserts*

## *La Sphère*

*« Bananes et chocolat noir »*

## *La Mangue*

*« Mangue fraîche, sorbet mangue et émulsion de mangue » sur un sablé chocolat et crème d'amandes*

## *Les Fraises*

*« Fraises fraîches et sorbet fraises » crème au citron et financiers à la pistache*

## *La Tarte au Chocolat*

*« Chocolat noir Manjari » glace cacahuètes*