

Menu Dégustation 75€

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

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

-

Menu Découverte 60€

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

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

-

Petit Menu 55€

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

-

Déjeuner d'Affaires 30€

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

« Ananas Piña colada »

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