

## ***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*

## *Le Saumon*

*« À la parisienne » chiffonnade de salade Romaine, mousseline aux herbes, radis, cébette, jaune d'oeufs et croûtons*

## *La Langoustine*

*« Rôtie » fondue de poireaux, julienne de courgettes, fèves, petits pois et jus de coques safrané*

## *Les Asperges*

*« Asperges blanches et crème d'asperges vertes » tartare de Daurade*

## *Le Taboulet*

*« concassé de tomates, aubergines, courgettes, anchois marinées et menthe fraîche »*

# *Les Poissons*

## *Le Lieu Jaune*

*« Rôti en croûte d'agrumes » frite de riz Basmati, petits pois, fèves et beurre blanc*

## *Le Ragoût de Crustacés*

*« Homard, tourteau, gambas, encornets et coques » pomme de terre épicée, fondue d'endives à l'orange et jus des carapaces*

# *Les Viandes*

## *Le Ris de Veau*

*« À la casserole » asperges vertes et sauce poulet*

## *L'Épaule d'Agneau*

*« Confité, effilée au jus » mousseline de céleri rave*

*« 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*