

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

Les Cèpes

« En raviole » velouté de champignons

La Tête de Veau

« En ravigote » croûtons de volaille et sorbet vinaigrette au miel

Le Foie Gras

« Terrine » gelée de pommes vertes

Le Saumon Gravlax

« Concombres à la crème et crackers au parmesan »

Les Poissons

La Sole

« Farcie d'une duxelle de champignons » opalines de pommes de terre et velouté de crevettes grises

Le Saint Jacques

« Rôties » purée de potirons au lard et ragoût de cocos au jus de viande

Les Viandes

L'Épaule d'Agneau

« Rôtie au thym-citron » sur une tranche d'aubergine, caviar d'aubergines, courgettes et jus d'agneau

La Joue de Boeuf

« Braisée » mousse de pommes de terre, échalotes au vinaigre et foie gras poêlé

« 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