

MENU

Entrée - Plat - Fromage - Dessert - 69

ENTRÉES

Tartare de Loup de ligne, mousse légère de concombre, huître Gillardeau et herbes fraîches	28
Bouillabaisse moderne, pomme de terre fondantes safranées, rouille et infusion aux parfums de méditerranée	32
Corb en Aguachile, pêche et parfum de verveine	28
Risotto autour du champignon, huile de sarriette	26

PLATS

Filet de chapon grillé au beurre, haricots blancs aux jus de moules, cubes rôties de jambon ibérique, écume de mer aux agrumes	32
Le saint-pierre sur peau, crémeux d'oursin, orange et fenouil, sabayon au champagne	36
Suprême de volaille fermier rotie, purée de carotte, mini légumes glacés au beurre et jus de volaille corsé	36
Pappardelle fraîches, crème de tomate, olives taggiasche et citron confit	30

DESSERTS & FROMAGES

Mousse de Banon, tartare de noix et poivrons, pommes fraîches	14
Millefeuille aux gavottes, crème légère à la vanille de Madagascar, confit passion-gingembre, caramel au miso et crème glacée vanille	15
Profiteroles signature chocolat et coco avec croustillant noisette	16
Fragment de rouge fraise, rhubarbe et baie rose en différentes textures	17
Entre terre et soleil, agrumes, huile d'olive et poivre de Timut	18

*Tous nos prix sont en euros, service et taxes inclus.
Nous pouvons adapter nos plats en fonction de vos allergies et intolérances.*