

## ***Menu " Alchimie Aquarelle "*** ***selon Sébastien Chap'S ...***

*« Tourin » de légumes du moment à la truffe d'été servi en soupière « Tête de lion »...*

*Croûtons grillés ...*

*Pousses de radis pourpre ...*

*Lamelles de truffes d'été ...*

*( Proposé et servi avec 8 cl de « Gato Négro » blanc AOC Chili 2024 )*

*Noix de Saint Jacques poêlées mi-cuites au beurre noisette ...*

*Crème infusée aux stigmates de safran ...*

*Pousses de poireaux...*

*Pointe de caviar « harenga » ...*

*( Proposé et servi avec 8 cl de « Albarino Lagrasse » Laurent Miquel IGP 2024 )*

*Médailillon de lotte « pêche petit-bateau » poêlé au beurre noisette ...*

*Réduction de jus de coffre de homard aux chipotes fumés ...*

*Queues d'écrevisses marinées à l'huile de sésame grillé ...*

*Trait d'huile de homard ...*

*( Proposé et servi avec 8 cl de « Zénith de Schiste » Cave de Roquebrun AOC Saint Chinian 2023 )*

*Risotto de céréales Méditerranéen façon « paëlla » ...*

*Pousses de radis rose ...*

*Pointe de tapenade de légumes grillés ...*

*( Proposé et servi avec 8 cl de « Solas Réserve Chardonnay » Laurent Miquel IGP 2024 )*

*Fraises et pistaches émondées laquées au miel ...*

*Crème mousseline à la pistache...*

*Chantilly à la fève Tonka...*

*Noisettes torréfiées concassées ...*

*( Proposé et servi avec 8 cl de « le Cri » Domaine Saint Martin des Champs 2024 )*

***Menu " Aquarelle " proposé***  
***en cinq services à 85,00 euros TTC / hors boissons***

***Menu " Aquarelle " proposé en cinq services***  
***avec les accords " mets et vins " à 125,00 euros TTC***