



IWILL

CUISINE

LA CARTE

Menu servit à partir de 4 personnes

90 € /per

Option fromage 10 € /per

Prestation du chef

A partir de 250 €

Maitre d'hôtel de service

A partir de 200 €

Le menu est modifiable selon vos goûts, allergies, religions

Tarif hors matériel / personnel /boissons

PATIENCE

Philosophie nouvelle ratatouille, émulsion miel olive

ENTRÉE

Dorade royale au couteau, quinoa-grenade-sésame-cerfeuil
Saumon mi cuit à l'olive, mousse de rose-œufs de saumon
Philosophie de bar de ligne aux petits pois frais et pistaches
Mille feuilles de canard au foie gras-mangue piment-basilic
La romaine de César au poulet & gambas camerone servie flambée
Philosophie de veau guanciaie, girolles-noisettes à l'huile de truffe
Fleurs de courgettes tempura, tagliatelles de légumes-quinoa

PLAT

Wellington de bœuf maturé persillé, pomme au beurre de sarrazin
Volaille de luteau à la vanille bleue, pomme au beurre de yuzu
Agneau de la baie aux pistaches, risotto aux chanterelles
Philosophie de canard au foie gras, pomme au cassis-cigare noix
Mignon de veau façon Marengo, carottes bouquet à l'arrabiata
Dos bar de ligne au céleri vert confit, patchwork du marché
Lieu jaune nacré à la soubressade, émulsion choux fleur
Philosophie volaille/gambas, mangue,émulsion coco curry vert

DESSERT SUR MESURE

