

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

Amuse bouche en fonction des saisons et des envies du chef ...

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

Croustons 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)

Médaille de lotte « pêche petit bateau » poêlé au beurre noisette ...

Réduction de jus de coffre de homard au chipotle fumé...

Queues d'écrevisses marinées à l'huile de sésame grillée ...

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)

Gros copeaux de Roquefort sur canoë d'endive ...

Herbes « Pea », miel et fruits secs, trait d'huile de noisette ...

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 sept services à 100,00 euros TTC / hors boissons

Menu " Aquarelle " proposé en sept services
avec les accords " mets et vins " à 140,00 euros TTC