



NOS PRÉLUDES GUSTATIFS



L'ŒUF EN HABIT CROUSTILLANT

L'œuf star de l'assiette, entre croustillant et fondant, s'épanouit sur un houmous crémeux & une vinaigrette vierge.

17.00

PERLES DE L'OCÉAN

Des noix de pétoncle savoureuses, déglacées au Pastis pour une note anisée, puis gratinées sous un sabayon doré et fondant.

14.00

L'AUDACE

Bouchée tendre au boudin noir à la vapeur
Céleri rémoulade pomme granny-smith & Sauce audacieuse à la moutarde ancienne

13.00

VIBRATION MARINE

Mélange subtil de hareng sauvage fumé et mariné
Pommes de terre & onctueuse mayonnaise au raifort
Condiments parfumée à l'huile de sésame

14.00



ECLATS GOURMETS



JOYAU DE BOEUF CHAROLAIS

L'élégance d'une poire de boeuf Rossini, gratin de pommes de terre & champignon shii-take, le tout nappé d'une sauce velouté au camembert & huile de truffes

37.00

FLOTS GOURMANDS

Dos de cabillaud de ligne croustillant
Riz rond crémeux, choux blanc marinée japonais, algues wakame & beurre blanc citronné

29.00

ÉCHO NORDIQUE

Pavé de saumon sauvage de Norvège
Pois cassées au curry, carottes nouvelles à la fleur d'oranger & vinaigrette vierge

31.00

BOEUF EN CUISSON LENTE

Paleron de boeuf farci aux champignons de Madiran cuit en basse température (48H)
Pommes de terre Agria au raifort & jus réduit infusé au thym

31.00



APOTHÉOSE SUCRÉE



ÉTREINTE AU CHOCOLAT

Juste cuit au chocolat noir Valrhona, coeur coulant à la fève de Tonka, crème glacée à la vanille

13.00

BEABA PÂTISSIER

Baba agrumés, rhum ambrée, crème fouettée végétale au mascarpone
& Sirop parfumé au gingembre

12.00

NOUGAT DE GIVRE

Un nougat glacé délicatement parfumé aux agrumes, accompagné de
tuiles croustillantes au miel et d'écorces d'oranges confites.

13.00

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Coffret surprise de mignardises

13.00

CRÈME GLACÉE OU SORBET

Vanille, Chocolat au lait, Pistache
Framboise, Mangue

9.00