

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

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 quatre services à 65,00 euros TTC / hors boissons

Menu " Aquarelle " proposé en quatre services
avec les accords " mets et vins " à 95,00 euros TTC