



LE THON ROUGE,

*snacké aux épices et zestes de citron vert,
légumes marinés, riz sushi et gel de Ponzu*

OU

LE VEAU,

*quasi en tartare à la mayonnaise de persil,
céleri rémoulade à la truffe*

-

LE LOUP DE MER,

*cuisson en feuilles de blettes,
risotto aux petits légumes, jus de bouillabaisse*

OU

LA CAILLE,

*farcie aux champignons et livèche,
mousseline de panais, jus au Madère*

OU

LE HOMARD (+10,00 €)

*gratiné à la crème de Parmesan, légumes braisés,
pâtes farcies des manchons et pincés*

-

La sélection de fromages affinés (+5,00 €)

OU

LE CHOCOLAT,

*chaud au coeur coulant,
crème glacée aux noisettes caramélisées*

Menu 3 plats:

60,00 €

Accompagnement vins:

24,00 €



LE THON ROUGE,

*snacké aux épices et zestes de citron vert,
légumes marinés, riz sushi et gel de Ponzu*

OU

LE VEAU,

*quasi en tartare à la mayonnaise de persil,
céleri rémoulade à la truffe*

-

L'OEUF,

*comme une salade frisée aux lardons,
mousseline au vinaigre de Xérès au siphon*

-

LE LOUP DE MER,

*cuisson en feuilles de blettes,
risotto aux petits légumes, jus de bouillabaisse*

OU

LA CAILLE,

*farcie aux champignons et livèche,
mousseline de panais, jus au Madère*

OU

LE HOMARD (+10,00 €)

*gratiné à la crème de Parmesan, légumes braisés,
pâtes farcies des manchons et pînces*

-

La sélection de fromages affinés (+5,00 €)

OU

LE CHOCOLAT,

*chaud au coeur coulant,
crème glacée aux noisettes caramélisées*

Menu 4 plats:

75,00 €

Accompagnement vins:

32,00 €