

~ MENU DÉCOUVERTE ~

49€

Entrée/Plat/Dessert

~ ENTRÉES ~

LES GAMBAS *Cuites puis Rafraîchies, Concombre en Aigre Douce et Soupe Froide, Tzatziki, Œufs de Truite, Aneth, Condiment Citron.* 20€

LE SAUMON *Mariné et Fumé, Courgettes Huile d'Olive, Mascarpone au Fenouil Sauvage, Basilic, Effluves de Framboise, Émulsion à la Bisque.* 24€

LES ASPERGES VERTES *Croquantes et Coulis, Crumble Parmesan, Œuf Parfait, Croustillant aux Herbes, Sponge Cake.* 22€

LE TAUREAU *en Tartare, Oignon Vert, Jaune d'Oeuf confit, Condiment Moutarde, Câprons, Cornichons, Tomates confîtes.* 24€

~ PLATS ~

LE PORC D'ALBION *Filet Mignon, Poitrine Confite, Patates Douces, Oignons Confits, Fenouil, Radis, Condiment Moutarde, Curry Madras.* 31€

LE LIEU NOIR *Poché, Algue Nori, Choux Fleurs et Brocolis, Ail Crémeux et Frit, Crabe, Citron Vert, Petit Épeautre.* 29€

L'AGNEAU *Épaule Confite, Pressé de Pomme de Terre aux Amandes, Petits-Pois juste Saisis et Mousseline, Jus Corsé Miel-Soja.* 34€

LA TOMATE ET L'AUBERGINE *Tomate juste Saisie, Concassée, Séchée, en Tartare et Confite, Aubergine grillée, Caviar, Purée Fumée, Basilic et Olives.* 28€

~ DESSERTS ~

LE CHÈVRE *de Région, Frais, Mariné et Affiné, Mâche.* 12€

LES AGRUMES *Crémeux Citron, Crumble, Gelée Orange et Tartare, Marmelade Pomelos, Meringue, Kumquat Confit.* 14€

LA FRAISE *Mousseuse, en Coque Chocolat Blanc, Gelée, Confiture, en Tartare, Crumble et Biscuit Huile d'Olive, Sorbet.* 13€

