

Menu de saison

SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

Ceviche de Daurade au lait de coco, citron vert, piments rouge et coriandre



Filet de Veau, Raviole de Foie Gras et champignons,
Tombée de pleurotes, Crème de morilles



Desserts au Choix

64€ -

Pour Les végétariens, demandez conseil au Maître D'hôtel.
(Les plats " fait maison " sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Et sont susceptibles de changer en fonction du retour du marché)

Toutes nos viandes sont d'origine Française

Très bonne dégustation...

Prix nets taxes et service inclus.

Boissons non incluses.

Pour commencer

Couteaux d'Atlantique gratinés au beurre persillé et estragon

18 €

Tomate Cœur de Bœuf farcie, Tartare de tomate et speck, Espuma de Mozzarella fumée,

Petits croutons, Coulis de roquette et basilic

20 €

Foie gras de canard cuit au torchon, Chutney pomme cannelle

21 €

Les Plats

Filet de Saint Pierre rôti, Comptée de choux romanesco, Lard Fumé et cébette,

Crème de moule parfumée au curry

34 €

Poulpe cuit à basse température, Artichauts crus et cuits,

Sauce Vierge

34 €

Joue de Bœuf confite au vin rouge,

Mousseline de pomme de terre aux herbes fraîches et olives Taggiasches, Carotte glacée

30 €

Plat végétarien : Risotto crémeux au champignons,

Emulsion soja et citron, Copeaux de parmesan

29 €

Les Desserts

Croustillant de pommes au St Marcellin, Caramel de cidre au poivre noir

12 €

Trifle à la rhubarbe, Mousse au chocolat blanc et fève de tonka, Éclats de spéculos

12 €

Panacotta à la vanille, Praliné à la noisette, Agrumes et confit de citron vert

12 €

Choix de Glaces et Sorbets : 3 € / boule.

Glaces : noix de coco, chocolat, vanille, pistache, caramel beurre salé.

Sorbets : citron, mandarine, fraise, framboise, myrtille.