

Menu Saison

Asperges blanches en gaspacho, noix de cajou torréfiées,
Tartare de thon et coquillages marinés
White asparagus gazpacho, roasted cashew nuts, tuna tartare and marinated shellfish
OU

Velours de petits pois à l'estragon, l'œuf bio servi mollet
Pépites de foie gras
Peas cream with tarragon, organic poached egg and fried foie gras

Dos de merlu en cuisson douce dans sa feuille de Kombu,
Beurre noisette au piment doux fumé
Soft baking Hake fillet wrapped in Kombu seaweed,
Brown butter and smoked pepper
OU

Pintadeau en deux cuissons, légumes nouveaux grillés,
Infusion de champignons
Guinea fowl in two baking, grilled spring vegetables with
mushrooms infusion

Sablé amandine, fruits de saisons, glace au thym citron et crémeux cassis
Almond shortbread with seasonal fruits, soft thyme-lemon sorbet, creamy blackcurrant
OU

Streusel cacao, crémeux yuzu, Venezuela lacté,
dentelle chocolat, glace absinthe
Streusel cocoa cake, Venezuelan milk chocolate, crunchy chocolate
and Absinthe ice cream

(Prix net, hors boissons. Service compris)

Une entrée, un plat (poisson ou viande), dessert – 37€
Deux entrées, un plat (poisson ou viande), dessert – 48€
Deux entrées, poisson, viande, dessert – 62€