

Menu Initiation

40 € / Personne hors Boisson
Forfait Boisson 10€- 18€/ Personnes



Carpaccio de saumon, huile citronné et condiment provençale

Ou

Cappuccino de légume de saison, huile de truffe d'été, tartine de légumes cru cuit.

Ou

Croustillant de chavignol AOP, Pomme rôti au miel et sa jeune frisée



Joue de bœuf braisé en basse température au pesto de basilic, pickels de légumes.

Ou

Filet de cabillaud confit à l'huile d'olive, mousseline de pomme de terre, œufs de poisson volant



Assiette de Fromage Affinés (Supplément 15€ / Personnes)



Blanc manger sur sa crème anglaise chocolaté, caramel de grué de cacao

Ou

Pomme confite au épices, crumble, Crème légère à la fève de tonka

Menu Inspiration

55€ / Personne hors Boisson
Forfait Boisson 10€- 18€ / Personnes



Tartare de Daurade Royale, Mangue & Paprika

Ou

Raviole Maison, Aubergine, Chèvre, Basilic & Emulsion de Pesto

Ou

L'œuf Parfait, Poêlée de Champignons (Variété selon Arrivage) & Lard Collonata



Cabillaud En Croute de Chorizo, Mousseline de Pomme de Terre Au Caviar Avruga, Ecume de Beurre Blanc

Ou

Ballotine de Volaille au Saveur D'ici, Pesto de Riquette, Crème Citronnée

Ou

Souris D'Agneau Confit 12h, Semoule de Céleri Façon Tajine, Pruneaux à L'angostura



Assiette de Fromage Affinés (Supplément 15€ / Personnes)



Le Citron de Menton, Fenouil Confit et Eclat de Meringue

Ou

Le Royale Chocolat, Croustillant Cacao et Anglaise au Poivre de Sichuan

Menu Dégustation

70 € / Personne hors Boisson
Forfait Boisson 10€- 18€/ Personnes



Le Cannelloni de Canard au Morille, Croute D'Herbe, Jus à la Chlorophylle

Ou

Saumon Façon Gravlax, Gros Blinis, Crème de Raifort et Pickles de Légumes

Ou

Trilogie D'Huitre Gillardeau



Magret de Canard Rosini Comme un Wellington, Jus perlé de Truffe

Ou

Raviole de Homard, Nage de Coriandre et Pomme Granny Smith

Ou

Epaule d'Agneau Confite, Nid de Légume de Saison Truffé



Assiette de Fromage Affinés (Supplément 15€ / Personnes)



Croustillant Chocolat, Gingembre et Fleur de Sel,

Ou

Saint Honoré Ananas, Citron Vert

Ou

Tarte sans Fond, Crémeux D'érable, Noix de Pécan Comme un Chouchou



Forfait Boisson 1

10 € / Personne

¼ Bouteille de Vin par Personne Couleur au Choix
(Château Roubine, Cuvée Prestige)

&

½ Bouteille D'Eau Plate ou Pétillante

&

Café



Forfait Boisson 2

18 € / Personne

Pastis Ou Kir Vin Blanc

&

½ Bouteille de Vin par Personne Couleur au Choix
(Château Roubine, Cuvée Prestige)

&

½ Bouteille D'Eau Plate ou Pétillante

&

Café

