



Menu Découverte à 70 €

« UN INDIEN À LA SUITE... EN CHAIR & EN OS ! »

« FINGER BOLLY-FOOD »

Nem de Travers de Bœuf, Curry & Curcuma, Petits Pois / Menthe

Nem of Beef Ribs, Curry & Turmeric, Peas / Mint

« LE SAUMON FAIT SON PLOUFF ! »

Saumon fumé, Panna cotta de Christophine, Truffe noire & Aneth

Smoked salmon, Christophine's Panna cotta, Black truffle & Dill

LAMBIS & POULET EN « BRAS DE FER »

Suprême de Volaille doucement rôti, Fricassé de Lambis, Crème de pomme de terre au

Parmigiano Reggiano, Chlorophylle de Basilic façon Pesto !

Roasted Poultry Supreme, Conch fricassée, Potato cream with Parmigiano Reggiano, Basil

Chlorophyll in a Pesto style!

« SUR LES BANCS DE L'ÉCOLE ! »

Souvenir d'Enfance

Childhood memory

LE TRI-CORNE BRISÉ DE VICTORIA !

LA BOÎTE DE MIGNARDISES DE LA MAISON LAUZÉA

The Box of Mignardises of Maison Lauzéria



Menu Inspiration à 90 €

« UN INDIEN À LA SUITE... EN CHAIR & EN OS ! »

« FINGER BOLLY-FOOD »

Nem de Travers de Bœuf, Curry & Curcuma, Petits Pois / Menthe

Nem of Beef Ribs, Curry & Turmeric, Peas / Mint

« LE SAUMON FAIT SON PLOUFF ! »

Saumon fumé, Panna cotta de Christophine, Truffe noire & Aneth

Smoked salmon, Christophine's Panna cotta, Black truffle & Dill

CARPACCIO DE LANGOUSTE EN FINESSE & ALLÉGRESSE !

Avocat, Petits Croquants Colorés & Acidulés, Concentré de Carapace à la citronnelle façon

« ICE CREAM »

Lobster's Carpaccio, Avocado, Vegetable pickles, Shell concentrate with lemongrass

LE LOUP EST DANS LA BERGERIE « PATATERIE » !

Filet de Loup des Caraïbes rôti au beurre moussieux, Escalope de foie gras poêlé, Patate douce orange cuite au Charbon de Bois et finie au Sirop de Batterie,

Sauce bacon / Vanille de Kathy !

Caribbean bass fillet roasted in sparkling butter, Pan-fried foie gras escalope, Orange sweet potatoes cooked with charcoal and finished with Battery Syrup,

Bacon sauce / Kathy's Vanilla!

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS

Maisons Bordier & Marjolait

Matured cheeses from Maison Bordier and Maison Marjolait

« SUR LES BANCS DE L'ÉCOLE ! »

Souvenir d'Enfance

Childhood memory

LE TRI-CORNE BRISÉ DE VICTORIA !

LA BOÎTE DE MIGNARDISES DE LA MAISON LAUZÉA

The Box of Mignardises of Maison Lauzéa



Menu Plaisir à 115 €

« UN INDIEN À LA SUITE... EN CHAIR & EN OS ! »

« FINGER BOLLY-FOOD »

Nem de Travers de Bœuf, Curry & Curcuma, Petits Pois / Menthe

Nem of Beef Ribs, Curry & Turmeric, Peas / Mint

« LE SAUMON FAIT SON PLOUFF ! »

Saumon fumé, Panna cotta de Christophine, Truffe noire & Aneth

Smoked salmon, Christophine's Panna cotta, Black truffle & Dill

CARPACCIO DE LANGOUSTE EN FINESSE & ALLÉGRESSE !

Avocat, Petits Croquants Colorés & Acidulés, Concentré de Carapace à la citronnelle façon « ICE CREAM » & Caviar

Lobster's Carpaccio, Avocado, Vegetable pickles, Shell concentrate with lemongrass & Caviar

LE LOUP EST DANS LA BERGERIE « PATATERIE » !

Filet de Loup des Caraïbes rôti au beurre moussieux, Escalope de foie gras poêlé, Patate douce orange cuite au Charbon de Bois et finie au Sirop de Batterie, Sauce bacon / Vanille de Kathy !

Caribbean bass fillet roasted in sparkling butter, Pan-fried foie gras escalope, Orange sweet potatoes cooked with charcoal and finished with Battery Syrup, Bacon sauce / Kathy's Vanilla!

LAMBIS & POULET EN « BRAS DE FER »

Suprême de Volaille doucement rôti, Fricassé de Lambis, Crème de pomme de terre au Parmigiano Reggiano, Chlorophylle de Basilic façon Pesto !

Roasted Poultry Supreme, Conch fricassee, Potato cream with Parmigiano Reggiano, Basil Chlorophyll in a Pesto style!

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS

Maisons Bordier & Marjolait

Matured cheeses from Maison Bordier and Maison Marjolait

« SUR LES BANCS DE L'ÉCOLE ! »

Souvenir d'Enfance

Childhood memory

LE TRI-CORNE BRISÉ DE VICTORIA !

LA BOÎTE DE MIGNARDISES DE LA MAISON LAUZÉA

The Box of Mignardises of Maison Lauzéea