

Menu Découverte

70€

Mise en Bouche

La Langouste

Langouste au lait de coco, ketchup de betteraves acidulées

La Raviole

Raviole de marlin et fromage frais de la ferme Marjolait, émulsion basilic gingembre, condiment maracuja, citron caviar

L'Agneau

Épaule d'agneau confite, pomme de terre croustillante, coulis persillade, champignons en texture, jus d'agneau, note de foie gras

La Madeleine

Madeleine coco, coulis mangue passion, crémeux mangue coco, tuile au miel

Menu Plaisir

90€

Mise en Bouche

La Langouste

Langouste au lait de coco, ketchup de betteraves acidulées

La Raviole

Raviole de marlin et fromage frais de la ferme Marjolait, émulsion basilic gingembre, condiment maracuja, citron caviar

Le Thon

Thon mariné façon japonaise, giraumon confit, carottes aux agrumes, condiment algues cacahuètes, caviar Sturia

L'Agneau

Épaule d'agneau confite, pomme de terre croustillante, coulis persillade, champignons en texture, jus d'agneau, note de foie gras

Le Fromage

Chèvre façon chantilly, fromage frais échalotes de la ferme Marjolait, concombre et cerise noire, tuile croustillante

La Madeleine

Madeleine coco, coulis mangue passion, crémeux mangue coco, tuile au miel