

Menu Découverte

70€

Mise en Bouche

Le Thon

Pomme de terre vapeur, purée d'avocat, thon mi-cuit,
citron caviar

La Volaille

Cromesquis de poulet boucané, ketchup de piment
végétarien, émulsion à l'ail, condiment tomates
séchées, caviar de moutarde

Le Bœuf

Filet de bœuf, sauce vin rouge, tagliatelles de
christophine au foie gras et magret fumé, raviole
soufflée à la betterave acidulée

Le Chocolat

Mousse légère au chocolat, noix concassées,
caramel au rhum vieux, zeste de citron vert,
gel citron vert, tuile cacao, cacao râpé

Menu Plaisir

90€

Mise en Bouche

Le Thon

Pomme de terre vapeur, purée d'avocat, thon mi-cuit, citron caviar

La Volaille

Cromesquis de poulet boucané, ketchup de piment végétarien, émulsion à l'ail, condiment tomates séchées, caviar de moutarde

Le Loup

Loup rôti, mousseline de patate douce à la vanille, sauce passion, câpres frites

Tartare de loup, concombre, citron vert, voile exotique, caviar Sturia

Le Bœuf

Filet de bœuf, sauce vin rouge, tagliatelles de christophine au foie gras et magret fumé, raviole soufflée à la betterave acidulée

Le Fromage

Maki de fromage frais Marjolait, coulis fruits rouges, échalote confite à la grenadine, pickles oignon

Le Chocolat

Mousse légère au chocolat, noix concassées, caramel au rhum vieux, zeste de citron vert, gel de citron vert, tuile cacao, cacao râpé