

# 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