

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 patates douces 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

Menu Découverte

70€

Appetizers

Tuna

Steamed potatoes, avocado purée, mi-cuit
tuna, finger lime

Poultry

Smoked chicken cromesquis, vegetarian chili
ketchup, garlic emulsion, dried tomato condiment,
mustard caviar

Beef

Beef fillet, red wine sauce, christophine
tagliatelle with foie gras and smoked duck breast,
soufflé beetroot ravioli with a tangy touch

Chocolate

Light chocolate mousse, crushed nuts, old rum
caramel, lime zest, lime gel, cacao tuile, grated
cocoa

Menu Plaisir

90€

Appetizers

Tuna

Steamed potatoes, avocado purée, mi-cuit tuna, finger lime

Poultry

Smoked chicken croustis, vegetarian chili ketchup, garlic emulsion,
dried tomato condiment, mustard caviar

Seabass

Roasted seabass, vanilla-infused sweet potato mousseline, passion
fruit sauce, fried capers

Seabass tartare, cucumber, lime, exotic veil, Sturion caviar

Beef

Beef fillet, red wine sauce, christophine tagliatelle with foie gras
and smoked duck breast, soufflé beetroot ravioli with a tangy touch

Cheese

Fresh Marjolait cheese maki, red fruit coulis, grenadine-
glazed shallots, pickles onions

Chocolate

Light chocolate mousse, crushed nuts, old rum caramel, lime zest,
lime gel, cacao tuile, grated cocoa