

Menu Découverte

70€

Mise en Bouche

Le Loup

Tartare de loup, pastèque, sauce vierge façon ponzu, chantilly fruits rouges, caviar Sturia

La Palourde

Raviole de palourde fromage frais et persillade, crème citron persillée, huile d'herbes, condiment pignon de pain, croustillant de palourde oignon et citron vert

Le Canard

- Magret et sa croûte d'herbes, jus de viande, champignons farcis, foie gras, compotée d'oignons au sucre de canne, chlorophylle
- Effiloché de canard fumé, émulsion champignons, huile de truffe, noisettes concassées

L'Ananas

Ananas rôti au rhum, crémeux exotique, crème montée à la vanille, sablé spéculos, fraîcheur passion basilic

Menu Plaisir

90€

Mise en Bouche

Le Loup

Tartare de loup, pastèque, sauce vierge façon ponzu, chantilly fruits rouges, caviar Sturia

La Palourde

Raviole de palourde fromage frais et persillade, crème citron persillée, huile d'herbes, condiment pignon de pain, croustillant de palourde oignon et citron vert

Le Chatrou

Chatrou en texture, lomo et tomates séchées, émulsion à l'ail acidulée, pomme de terre confite, caviar d'aubergines, avocat

Le Canard

- Magret et sa croûte d'herbes, jus de viande, champignons farcis, foie gras, compotée d'oignons au sucre de canne, chlorophylle
- Effiloché de canard fumé, émulsion champignons, huile de truffe, noisettes concassées

Le Fromage

Cromesquis de chèvre au miel, pesto de laitue, concombre aux fruits rouges et à l'huile d'olive

L'Ananas

Ananas rôti au rhum, crémeux exotique, crème montée à la vanille, sablé spéculos, fraîcheur passion basilic

Menu Découverte

70€

Appetizers

Sea Bass

Sea bass tartare, watermelon, ponzu-style sauce, red fruit chantilly, Sturia caviar

Clam

Clam ravioli with fresh cheese and parsley, lemon cream with parsley, herb oil, pine nut condiment, crispy clam with onion and lime

Duck

Breast of duck in a grass crust, meat jus, stuffed mushrooms, foie gras, onion compote with cane sugar, chlorophyll

Effiloché of smoked duck, mushroom emulsion, truffle oil, chopped hazelnuts

Pineapple

Roasted pineapple with rum, exotic cream, vanilla custard, spéculos shortbread, basil passion freshness

Menu Plaisir

90€

Appetizers

Sea Bass

Sea bass tartare, watermelon, ponzu-style sauce,
red fruit chantilly, Sturia caviar

Clam

Clam ravioli with fresh cheese and parsley, lemon cream with parsley,
herb oil, pine nut condiment, crispy clam with onion and lime

Chatrou

Textured chatrou (grilled and in tempura) , lomo and dried tomato
, tangy garlic emulsion , candied potato , aubergine caviar ,
avocado

Duck

Breast of duck in a grass crust, meat jus, stuffed mushrooms, foie
gras, onion compote with cane sugar, chlorophyll
Effiloché of smoked duck, mushroom emulsion, truffle oil, chopped
hazelnuts

Cheese

Cromesquis of goat's cheese with honey, lettuce pesto,
cucumber with red fruit and olive oil

Pineapple

Roasted pineapple with rum, exotic cream, vanilla
custard, spéculos shortbread, basil passion freshness