

# 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 basilique

# 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 basilique