

Menu Découverte

70€

Mise en Bouche

Le Thon

Tartare de thon, noix de cajou, infusion d'hibiscus
aux fruits rouges, note de menthe, caviar Sturia

La Gambas

Carpaccio de gambas cuites au sel et au citron vert,
maracuja et ananas, yuzu, gambas confites et flambées au
rhum, coulis de gochujang et crème montée au wasabi

Le Loup

- Loup des Caraïbes rôti au beurre, risotto de céleri
et guanciale, crème de crustacés au cidre, crémeux
de jaune d'œuf fumé
- Croustillant de loup, échalotes confites et pomme
Granny

Le Chocolat

Chocolat et rhum vieux, feuilleté praliné amandes
et noisettes, sablés vanille tonka, tuile cacao,
sauce café vanillée

Menu Plaisir

95€

Mise en Bouche

Le Thon

Tartare de thon, noix de cajou, infusion d'hibiscus aux fruits rouges, note de menthe, caviar Sturia

La Gambas

Carpaccio de gambas cuites au sel et au citron vert, maracuja et ananas, yuzu, gambas confites et flambées au rhum, coulis de gochujang et crème montée au wasabi

Le Loup

- Loup des Caraïbes rôti au beurre, risotto de céleri et guanciale, crème de crustacés au cidre, crémeux de jaune d'œuf fumé
- Croustillant de loup, échalotes confites et pomme Granny

Le Pigeon

- Filet de pigeon lardé, jus de viande au foie gras, chou-fleur et giraumon, coulis truffé
- Effiloché de cuisse, crémeux de giraumon à la truffe et noisette

Le Fromage

Sélection de fromages, Confiture de fruits rouges, noix

Le Chocolat

Chocolat et rhum vieux, feuilleté praliné amandes et noisettes, sablés vanille tonka, tuile cacao, sauce café vanillée