

MENU Découverte

Mise en Bouche



Le Chatrou

Chatrou en persillade, crème d'ail acidulée, condiment au chorizo.
Chatrou boucané en tempura, siphon à l'encre de seiche.



L'Oeuf

Œuf croustillant, palourdes, émulsion citron-persil, caviar de la
Maison Sturia.
Mouillettes aux échalotes confites, coulis d'herbes, jaune d'œuf confit.



Le Loup

Loup des Caraïbes, ravioles aux tomates séchées et aux ouassous,
caviar d'aubergine, tartelette aubergine-tomate, salsa verte et
émulsion acidulée de crustacés.
Ceviche de loup, œufs de tobiko.



L'instant Planteur

Crèmeux exotique, sorbet au maracudja, madeleine au rhum,
cigarette antillaise, sablé vanille-tonka.
Fraîcheur passion, mangue et piment végétarien.

70€

Supplément 10€ pour le fromage

MENU D'Assis

Mise en Bouche



Le Chatrou

Chatrou en persillade, crème d'ail acidulée, condiment au chorizo.
Chatrou boucané en tempura, siphon à l'encre de seiche.



L'Oeuf

Oeuf croustillant, palourdes, émulsion citron-persil, caviar de la Maison Sturia.
Mouillettes aux échalotes confites, coulis d'herbes, jaune d'oeuf confit.



Le Loup

Loup des Caraïbes, ravioles aux tomates séchées et aux ouassous, caviar
d'aubergine, tartelette aubergine-tomate, salsa verde et émulsion acidulée de
crustacés.
Ceviche de loup, oeufs de tobiko.



Le Canard

Pressé de canard et oignons caramélisés, champignons du Robert, jus corsé,
condiment au magret fumé.
Gésier boucané et confit, notes forestières, roquette, pignons de pin et fromage
frais.



Le Fromage

Sélection de fromages, Confiture de fruits rouges



L'instant Planteur

Crèmeux exotique, sorbet au maracudja, madeleine au rhum, cigarette antillaise,
sablé vanille-tonka.
Fraîcheur passion, mangue et piment végétarien.

95€