



Menu à 45.70€

Entrées :

La Gourmandise : Homard Rôti, sauce aigre douce, cannelloni de piperade de légumes d'été
(supplément de 3.00€)



Le Foie Gras : Poché au porto, œuf mollet sur glace de veau corsé fraîcheur estragon



L'estivale : Les asperges crues et cuites sur blanc manger au poivre de Timut, Gravelax de bœuf, vinaigrette d'agrumes et sabayon au Campari



Plats :

Le Sandre : Sauce beurre blanc en habit d'algues, sur blé vert fumé et petits légumes



La sélection de notre Mareyeur : L'arrivage du marché sur biscayenne et crémeux à l'ail doux, Sauce à l'encre de seiche sur sablé fenouil



Le Bœuf : Fumé minute et farci aux algues fraîches, Mini légumes grillés sur Caviar d'aubergine



Le carré d'agneau : En croûte d'herbes et citron confit Pissaladière et concassé de tomate



Fromage :

Le plateau de fromages - L'affineur du Chef Xavier Thuret (3 morceaux au choix) + 5.80€



Desserts :

L'Incontournable : Soufflé chaud au Cointreau, marmelade glacé à l'orange sanguine, Spaghetti au miel



Le Bambou : L'opéra et crémeux chocolat au thé Matcha caramel et parfait glacé



La Cristalline : Tombé de fruits rouges sur crème et Streusel au Wasabi, Douceur de menthe et d'hibiscus

Gourmets pressés ? *

N'hésitez pas à nous faire part de vos contraintes horaires dès votre arrivée

Prix nets, saison printemps été 2019 TVA 10% et service compris