

Pour Commencer

Poulpe Fumé au Romarin, 25 €

Aubergine Fumé au bois Sésame, Espadon Mariné, Sabayon à l'orange

Filet de Thonine Mariné, 24 €

Quasi de Veau en Fine Tranche, Mousse Vitello Tonato,

Noix de Saint Jacques Confit, 24 €

Gelée Pomme Wasabi, Pomme Marinée, Ail Noir

Produits de la Terre

Agneau de l'Adret, 37 €

Epaule en Spirale de Spaghetti à l'Encre de Seiche, Ail Confit au Sésame noir, Jus à la Cardamome

Joue de Bœuf Braisée au Vin Rouge, 30 €

Carotte Gingembre, Butternut et Echalotte Tandoori

Piece de Bœuf Fumé, 300gr, (pour 2 personnes) 33€/pers

Poireaux Teryaki Fondant, Salsifis Confit

❖ *Pour Les végétariens, demandez conseil au Maitre D'hôtel*

Toutes nos viandes sont d'origine France

Prix nets toutes taxes incluses, service inclus

Produits de la Mer

<i>Pavé de Maigre,</i>	36 €
<i>Mousseline de Panais et Arachide, Palourdes et Condiments, Mousse de Fenouil</i>	
<i>Loup en Croûte de Sel, (pour 2 personnes) Sur commande à la réservation de la table minimum 48h en avance</i>	47€/pers
<i>Petits légumes de saison</i>	

<i>Assiette de Fromages,</i>	20 €
<i>La Sélection du Moment</i>	

Les Douceurs

<i>Chocolat Extra Bitter,</i>	12 €
<i>Crèmeux Passion et Sorbet, Ganache au Poivre Voatsiperifery</i>	
<i>Tacos, Mousseline au Thé à la fleur de Cerisier</i>	12 €
<i>Coing Confits</i>	
<i>La Poire,</i>	12 €
<i>Pochée au saké, Risotto de Chocolat Blanc, Mousse Replisse Café</i>	

❖ *Pour Les végétariens, demandez conseil au Maitre D'hôtel*

Toutes nos viandes sont d'origine France

Prix nets toutes taxes incluses, service inclus