



Menu gourmand

ENTRÉE

* Bonbons de thon rouge juste snackés en voile de betterave rouge, maki de betterave et pomme confite au vinaigre de riz, mayonnaise au raifort et chips de nori.

* Coppa rôtie tranchée fine, déclinaison de pickles de carottes colorées, poivre de Sichuan, estragon et nature, sorbet tourné minute à l'orange et à l'estragon. Oranges brûlées et gel de jus de carottes et oranges.

* 100% Végétale autour de l'artichaut décliné en 3 façons : En crémeux, en chips et en barigoule. Fraicheur de citron noir et huile d'olive de notre ami Fabio Marra.

* Croquette maison à la chair et bisque de homard, kumquats confits par nos soins, aioli aux herbes, persil frisé frit et salade d'herbes rafraichissantes.

PLAT

Filet de bar rôti sur peau, comme une bouillabaisse revisitée, déclinaison de légumes, pomme de terre confite au beurre safrané, sauce rouille et bouillon de poisson.

OU

Souris d'agneau de la Ferme Christophe braisée puis effilochée comme une pastilla. Premières pointes d'asperges poêlées, gratin de pommes de terre maison, jus brun d'agneau au vin rouge.

OU

Volaille label rouge en basse t°, morilles farcies, jus au vin jaune légèrement crémé aux morilles. Coque et crème d'oignons rouges.

DESSERT

* Smash croissant caramélisé au miel, ganache montée à la vanille, caramel au beurre salé, glace au chocolat blanc.

OU

* Crémeux au chocolat noir, curd au yuzu, mini madeleine maison au zeste de yuzu, crumble et tuile de cacao.

Menu Gourmand : 85€

Selection des vins : 60€

Fromages en remplacement d'un dessert, supplément 5€

Le menu gourmand sera servi pour l'ensemble de la table

