



Ce menu est servi s'il est choisi  
par tous les convives de la même table

## Menu "Intuition"

149€

### Petits savoureux apéritifs

\*\*\*

**Huître pochée spéciale n°3,**  
piperade aux poivrons grillés,  
écume au Martini et à la vodka citronnée

\*\*\*

### Raviole de homard,

brunoise de concombre et mange-tout,  
beurre d'orange à l'estragon et à la menthe

\*\*\*

**Estouffade de petits pois et fèves,**  
dés d'anguilles fumées, émulsion d'oignons grillés

\*\*\*

### Médailлон de lotte,

poêlée de champignons déglacés au vinaigre de Xérès,  
sabayon à l'ail des ours

\*\*\*

### Rouget-barbet,

consommé de bouillabaisse et son aioli

\*\*\*

### Déclinaison autour de la betterave,

vinaigrette aux fruits de la passion et pistaches torréfiées

\*\*\*

### Paume de ris de veau, éclat de sarrasin,

déclinaison autour de la carotte,  
jus de carotte-gingembre aromatisé à la coriandre fraîche

\*\*\*

### Parenthèse gourmande

\*\*\*

### Framboise,

ganache chocolat blanc à la rose, gelée framboises,  
mousse chocolat blanc-amandes,  
sorbet fleur de sureau

Prix en euros – Taxe et service compris  
Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications  
dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons.