



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

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

Impatience

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

Abricot-Miel

marmelade d'abricot-lavande, bavarois au miel,
sorbet fromage blanc citronné, nid d'abeille en chocolat blanc,
miel de forêt du rucher de la Moder aux deux saveurs

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.