



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

au déjeuner jusqu'à 13h30 & au dîner jusqu'à 20h30

Menu "Intuition"

149€

Petits savoureux apéritifs

Huître pochée spéciale n°3,

condiment à la pâte de noisettes acidulées, écume au persil plat

Médallions et pinces de homard,

julienne de pois gourmands, consommé à la citronnelle thaï et zeste de citron vert

Asperges vertes du pays,

jaune d'œuf, sel aux agrumes, sauce choron, éclats de sarrasin

Dos de skreï confit à l'huile d'olive,

jus de volaille aromatisé à la vanille de Tahiti,
brunoise de céleri et pomme Granny Smith

Haddock fumé,

mini-gnocchis, crémeux aromatisé au beurre d'escargot

Caviar Petrossian Ossetra Royal,

tartare de bœuf, millefeuille de pomme de terre

Poitrine de pigeon de la ferme Théo Kieffer,

déclinaison autour du brocoli, jus à la badiane

Parenthèse gourmande

Expérience exotique,

crème Ylang-Ylang, bavarois au praliné, écume au Rhum blanc et à la vanille de Tahiti,
sorbet goyave

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.