



## Formule "18-35 ans"

100€

par personne boissons incluses  
(apéritif, vins en accord avec les mets, eau, café)  
uniquement sur réservation

## Menu

### Petits Savoureux Apéritifs

\*\*\*

#### Prélude

\*\*\*

#### Ravioles de chou rave

marinées au vinaigre balsamique et kalamansi,  
garnies de homard, gambas, estragon, gingembre

\*\*\*

#### Filet de Saint-Pierre,

tranche de fenouil rôti, consommé de poissons de roche

\*\*\*

#### Impatience

Cappuccino de homard version 2.0

\*\*\*

**Carré d'agneau en croûte de thym, fumé au sarment de vigne,**  
poireaux crayons grillés, condiment de kumquat, soupçon de noisettes

\*\*\*

#### Parenthèse gourmande

\*\*\*

#### Coing

Compotée de coings, mousse légère au sirop d'érable, crème au citron vert,  
crumble de sarrasin et sa crème glacée

\*\*\*

#### Une fin de douceurs

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.