



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

Menu "Intuition"

139€

Petits savoureux apéritifs

Araignée de mer,

crème de chou-fleur en chaud-froid, araignée de mer, nuage de langue d'oursin,
bâtonnets de pomme verte

Découpe de langoustine,

déclinaison de rhubarbe, guacamole d'avocat, meringue légère au citron vert

Blanc de turbot sauvage,

lanières d'asperges vertes marinées à l'huile d'olive et son cromesquis,
vinaigrette à l'huile de courge

Impatience,

cappuccino de homard version 2.0

Tataki de bœuf à la feuille d'huître,

consommé double relevé au soja, coriandre fraîche

Carré et filet d'agneau rôtis au thym et au romarin,

coulis d'ail des ours, maquis de tomate séchée

Parenthèse gourmande

Framboise,

crémeux kaffir, marmelade de framboise, biscuit citronné,
pistaches cristallisées, sorbet framboise

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.