



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'huitre,

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

\*\*\*

#### Fruits rouges,

marmelade de fruits rouges, crème de pistache, sponge cake,  
pistaches et violettes caramélisées, sorbet fruits rouges

\*\*\*

#### 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.