

Menu Du Moment

Entrée Plat et Dessert 72 €

Avec 2 verres de vin dédiés 90 €

Entrées

Mini Fenouil Confit

Pomme Granny Smith Kiwi Tuile Pistache Sorbet Coco Toasté
AOC Collioure Rosé des Roches Domaine de la Tour Vieille 2016

Tourteau

Crème Coquillages Acidulée Coriandre Daikon Gingembre Huile Curry
AOC Pouilly Fumé La Moynerie Michel Redde 2017

Foie Gras Poêlé

Grué Cacao Condiment Soja
Consommé Fraîse Verveine
AOC Alsace Pinot Gris Brandhof Domaine Gresser 2017

Plats

Langoustines

Celtuce Echalote Confite Citron Sudachi Yaourt Beurre Noisette
AOP Patrimonio Hauts de Carco Antoine Marie Arena 2017

Bar Sauvage

Chou Rave Semoule Broccoli
Jus vert Iodé Graine de Moutarde
AOC Marsannay Bruno Clair 2016

Agneau Fermier

Aubergine fumée Caramel Olives Taggiasche
Condiment Poivron Framboise Harissa
AOC Pic Saint Loup Le Roc des Mates Château Cazeneuve 2013

Ris de veau

Maïs Pickles Oignons Rouges Baby Corn Grillés Graines de Courge
AOC Saint Nicolas de Bourgueil les Gravilices Amirault 2015

Fromage Desserts

Fromages

La sélection de Jean Yves Bordier

Citron

Praliné Noisette Marmelade Citron Citronnelle Sorbet Yaourt

Chocolat Abinao

Caramel Carvi Gavotte Croustillante Crème Glacée Huile Olive

Gratin Framboises

Sorbet Thé Blanc Beurre d'Orange

Jardin d'Été

Fraises Rhubarbe Caramel de Pomme Sorbet Rhubarbe Espuma Vanille