

Notre Menu Plaisir

46.5 euros (Hors boissons)

Menu élaboré par nos soins avec des produits frais.

Présence possible de fruits à coque, protéines de lait et oeufs, gluten et arachide



Pour commencer

- * Le Foie gras de canard au torchon, poivrons, gelée de mélisse et billes de balsamique
- * La Dorade façon gravlax, poudre d'oseille et concombres marinés

Pour suivre

- * La Pluma de Porc ibérique, mousseline d'asperges au foie gras
Jus fumé (supplément 5€)
- * Le Retour de pêche, asperges et biscuit marin, jus de carottes au curry
- * L'Onglet de Bœuf Angus, duo d'artichaut et tartare relevé en condiment

Pour terminer

(A commander en début de repas)

- * Le Parfait glacé praliné et framboise, sorbet framboise
- * Déclinaison autour de la Fraîse et du basilic
- * La demi sphère chocolat betteraves, émulsion kalamansi
et crumble chocolat blanc