

**Un voyage autour
des produits de
saison**

250€
accord mets/vins
125€

La langoustine pochée dans un consommé puis rôtie
Coques au bouillon et fruit de la passion
Jus des têtes corsé

L'endive caramélisée au saté
Châtaignes fumées et sabayon d'agrumes

La Saint-Jacques de Normandie flambée à
l'Armagnac
Oignon doux confit et jus des bardes à la betterave

Le rouget travaillé comme une cuisson « au plat »
Fenouil croquant corsé au citron
Jus des arêtes lié au foie

ou

La quenelle de brochet pochée puis
soufflée au four dans une crème de homard
Riz de Camargue

Le ris de veau croustillant à la saveur de noix
Quartiers d'artichauts cuits à l'étouffée et condiment d'olives
et d'oignons, jus au vin jaune

La pomme RubINETTE caramélisée
Arlettes croustillantes et sorbet livèche, jus fermenté et
céleri confit

Le café d'Éthiopie
Praliné et crème glacée au café, crémeux et croustillant noix
de muscade, réduction de whisky bourbon

Pour le bien et le respect de nos équipes,
le menu n'est plus proposé après 21h30.

Ce menu peut évoluer pour l'ensemble de la table.
Le restaurant n'accepte pas les règlements par chèque.