

**Une découverte
autour des
produits de saison**

195€

accord mets/vins

90€

Le maquereau fumé puis laqué
Queue de boeuf comotée au vin rouge, petits pois
et pamplemousse

L'asperge verte de Provence cuite dans son jus
puis rôtie
Habit de shiso vert et vinaigrette au curry, asperge à cru
et caviar

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

Suprême de volaille de Bresse laqué
comme un jus de rôtissage
Céleri rave cuit entier à l'étouffée puis glacé de son jus
corsé, caramel de pomme, jus d'un rôti « endiablé »

Le chocolat Sao Tomé 65%
Olives noires confites et crème glacée d'huile
d'olive, crémeux et sauce amère aux saveurs
de poivre Sichuan

Pour le bien-être et le respect de nos équipes,
le menu est proposé jusqu'à 21h30.

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