

**Un voyage autour
des produits de
saison**

250€
accord mets/vins
125€

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

Les morilles étuvées
Jus de cuisson réduit, coques et crème de coquillages

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 mangue au poivre de Kampot glacée de son jus
vanillé
Crème légère à la noix de coco et jus acidulé à la coriandre

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

Pour le bien-être et le respect de nos équipes,
le menu est proposé jusqu'à 21h15.

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