

Menu Plaisir

57 €

(servi pour l'ensemble des convives d'une même table)

Amuse-Bouche

Carpaccio de Lotte mariné au Yuzu, Courgettes croquantes
Condiment de Pouce-pied et Salicornes au Poivre salé de Madagascar.

Ou

Le Saumon « Label rouge d'Écosse » cuit à cœur, champignons, soja et coriandre.

Le Poisson Noble nacré

Brocolis en textures, ketchup de Poivron & Ravioles végétales de Coques
Jus corsé en légèreté.

Ou

Agneau Rôti à la Flamme

Condiment de Tomates d'antan et Olives
Artichaut, Blettes et Jus de viande.

Pré- Dessert

Châtaigne - Marron & Citron

Ou

Maïs - Sésame noir & Pop-corn

Mignardises

Menu Gourmand

76 €

(servi pour l'ensemble des convives d'une même table)

Amuse-Bouche

Les Langoustines nacrées à cœur & croustillantes, espuma d'Agrumes

Le Poisson Noble nacré

Brocolis en textures, ketchup de Poivron & Ravioles végétales de Coques

Jus corsé en légèreté.

Agneau Rôti à la Flamme

Condiment de Tomates d'antan et Olives

Artichaut, Blettes et Jus de viande.

Pré Dessert

Châtaigne - Marron & Citron

Ou

Maïs - Sésame noir & Pop-corn

Mignardises