



MENU DÉGUSTATION

CARTE BLANCHE EN 5 SERVICES INDIVIDUELS

À faire valoir pour l'ensemble de la table

LAISSEZ -VOUS GUIDER PAR LE CHEF,
PARTEZ À LA DÉCOUVERTE DES PLATS SIGNATURE
DE NOTRE CARTE AU FIL DES SAISONS.

MENU 5 SÉQUENCES 48€

ACCORD METS & VINS - 4 VERRES DE 10CL 32€

A LA CARTE

FORMAT À PARTAGER AU CENTRE DE LA TABLE

Pour 2 personnes, nous vous recommandons 4 assiettes

POUR COMMENCER

L'OEUF MAYO RELISH & PAPRIKA, PICKLES, CRISPY ONIONS - 8€

CREVETTES PANÉES AU PANKO, MAYO WASABI & MENTHE - 13€

HOUMOUS LIBANAIS, HUILE D'OLIVE, ZAATAR, PAPRIKA - 9€

LÉGUMES

TARTELETTE AUX GIROLLES, DUXELLES DE CHAMPIGNONS, ÉMULSION PARMESAN 24 MOIS, GRAINES DE COURGES & NOISETTES - 18€

AGNOLOTTI FARCIS, BLETTES, RICOTTA CITRONNÉE, BEURRE DE SAUGE, PIGNONS DE PINS - 17€

VIANDES & POISSONS

LOBSTER ROLL, HOMARD BRETON, BRIOCHE TOASTÉE AU BEURRE, MAYO CITRON & ESTRAGON, RADIS DAIKON, SALICORNE - 35€

SASHIMI DE THON ROUGE, PASTÈQUE & SHOYU À LA FLAMME, EAU DE PASTÈQUE, SHISO POURPRE, HUILE AUX HERBES 24€

“VITELLO TONNATO”, NOIX DE VEAU BRAISÉE, MAYO CITRONNÉE, THON BLANC & ANCHOIS, FLEURS DE CÂPRES, NOISETTES DU PIÉMONT - 26

POITRINE DE COCHON CONFITE, JUS RÉDUIT AU MIEL, ÉCORCES D'ORANGE AMÈRE , POMMES PAILLES - 28€

FROMAGE & DESSERTS

FROMAGE DE BREBIS DU BÉARN AFFINÉ, PÂTE DE COING ARTISANALE - 8€

POMMES CARAMELISÉES, SARRASIN, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, ÉMULSION CRÈME ANGLAISE - 10€

ROSE DES SABLES, GANACHE CHOCOLAT NOIR & FLEUR DE SEL, SAUCE AU CHOCOLAT, ZESTES D'ORANGE - 10€

MERCI DE SIGNALER VOS ALLERGIES - LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.

ORIGINE DES VIANDES : FRANCE - IRLANDE - PRIX TTC EN EUROS, SERVICE COMPRIS