



MENU DEGUSTATION 89€

COUPE DE CHAMPAGNE OFFERTE

Se mettre en bouche... (à partager pour 2 menus)

2 gambas croustillantes et sauce légèrement piquante, petits rouleaux de printemps de légumes et herbes, panisses à la Marseillaise et aïoli d'ail noir

Entrées

- raviole au crabe, fondue de poireaux et cacahuètes
bouillon citronnelle et curcuma
- ou foie gras de canard mi-cuit, chutney pomme vanille
brioche au sarrasin (*supplément 5€*)
- ou pomme de terre en texture et champignons

Plats

- poulpe sauté, légumes grillés, jus à l'encre de seiche,
huile, coriandre, ail
- filet de saint pierre rôti, asperges vertes et algues nori
jus d'arêtes parfumé au lard (*supplément 10€*)
- lotte en bourride safranée (*supplément 8€*)
- navarin d'agneau de Provence
- paleron de boeuf braisé, carottes grillées,
yaourt au carvi, jus de braisage au porto
- filet de veau en basse température,
purée de céleri et enoki, condiment oignons doux,
câpres, jus au vinaigre de framboises (*supplément 10€*)
- déclinaison végétale de légumes du moment

Fromage

- plateau 5 fromages artisanaux (à partager pour 2 menus)

Desserts

- tarte citron meringuée déstructurée
- la sphère chocolat noir, café, noisette
- chou comme un Paris Brest aux noix de Pécan
- amandine à la fleur de thym
- le fraisier gariguette

