

Carte

LES ENTREES

Maquereau rôti Concombre & aneth Glace au raifort	20 €
Tomates en texture Rouget poêlé Spaghetti de calamar	24 €
Salade de homard pommes vertes Emulsion au curry léger Caviar Osietra	30 €
Croquettes de ris de veau Mayonnaise truffée Croustillant de rattes	24 €

LES PLATS

Filet de dorade Pickels de moule Poivrons & chorizo	28 €
Contre-filet Angus mûré parfumé au thym Purée fraîcheur cébette Chimichurri	38 €
Pigeonneau Maïs en texture Gnocchis croustillants	29 €
Blanc de turbot Asperges vertes Fèves des marais Rhubarbe Huile de tagète	34 €

LES FROMAGES

Assortiment de fromages Confiture de saison	15 €
---	------

LES DESSERTS

Abricots pochés Biscuit amande Yaourt Siphon de miel & vanille	15 €
Prune pochée Sabayon au sureau Glace au lait d'amandes	15 €
Inspiration du Chef	15 €



RESTAURANT

En cas d'intolérances ou d'allergies, veuillez en informer le Chef de salle.