

MENU

“AU FIL DES SAISONS”

Entrée - Plat - Dessert : 38€

Œuf parfait, caviar d'aubergine, billes de carotte,
sabayon Choron

ou

Goujonnette de Bar, artichaut, croûton,
beurre blanc citron et œufs de maquereau

.....

Paleron de Bœuf, jus aux olives, pomme purée

ou

Ballotine de Saumon, aubergines rôties, tomates confites
fumet monté

.....

Mi-cuit chocolat et fève Tonka

ou

Nuage framboise pistache

MENU

“AU FIL DES SAISONS”

Starter - Main - Dessert : 38€

Œuf parfait, eggplant caviar, carrot balls,
Choron sabayon

OR

Sea bass goujonnette, artichoke, crouton,
lemon beurre blanc and mackerel roe

.....

Beef chuck, olive jus, potato purée

OR

Salmon ballotine, roasted eggplant, tomato confit,
fish velouté sauce

.....

Mi-cuit chocolate and Tonka bean

OR

Raspberry and pistachio nuage