Menu expression.

Céviché de daurade, maïs, fenouil et coriandre,
Chutney de citrons et oignons,
Coulis fruits de la passion et huile d'olive.

Ou

Melon rôti au porto, vanille et vinaigre balsamique blanc.
Tartare de bœuf taillé au couteau, Soubressade et tomates.

⭑⭑⭑⭑⭑

Carré de porc fermier parfumé au thym de garrigue,
Courgette, chorizo et oignons,
Caviar d'aubergines.

Ou

Effeuillé de cabillaud, condiment Tonnato,
Pomme noisette tourteau et homard,
Bouillon parfumé.

⭑⭑⭑⭑⭑

Panacotta vanille miel, abricots confits au romarin,
Glace vanille cannelle.

Ou

Parfait glacé à la chicorée,
Crémeux chocolat blanc fèves Tonka, vaporeux au café.

⭑⭑⭑⭑⭑⭑

Menu 40.00 euros.

Chariot de fromages affinés supplément 12.00 euros

Accord mets et vins réalisé par Richard et Cassandre
Menu : 60.00 euros.

Menu découverte

Foie gras de canard poêlé puis laqué, blinis de maïs,
Confit d'oignons et fruits rouges.

Ou

Mille feuilles de sucrine, langoustine et thon.
Marmelade de mangue et papaye.

⭑⭑⭑⭑⭑

Homard cuit à la plancha, bouillon parfumé,
Oignons rouges, courgettes et poulpe à l'huile vierge.

Ou

Le Veau : Carré rôti, morilles au jus.
Sauté de veau, citronnelle lait de coco et curry vert.
Légumes de saison.

⭑⭑⭑⭑⭑

Balade Sucrée.

⭑⭑⭑⭑⭑

Menu 53.00€.

Chariot de fromages affinés supplément 12.00€

Accord mets et vins réalisé par Richard et Cassandre :
Menu : 73.00 €.

Menu Liberté.

Boudin de homard aux morilles.
☆☆☆☆☆

Homard, foie gras de canard poêlé, blinis de maïs
Confit d'oignons
☆☆☆☆☆

Homard cuit à la plancha, bouillon parfumé,
Courgettes, oignons rouges et poulpe.
☆☆☆☆☆

Crémeux de chèvre à l'huile d'olive,
Gruétine de cacao, quelques pousses.

☆☆☆☆☆

Burger fruits rouges pistache, sablé Montécao,
Cappuccino fraise pistache.
☆☆☆☆☆

Menu 75.00 euros

Accord mets et vins réalisé
Par Richard et Cassandre.

Menu 95.00 euros