

« Saveurs »

52 €

*Pour débiter*

Ravioles de radis daïkon, tourteau, far noir, petits pois menthe

*Raddish dumpling, crab, buckwheat, mint and green peas*

*ou*

Foie gras à la rhubarbe et cerise

*Foie gras with rhubarb and cherry*

*Ensuite*

Lotte rôtie aux algues, fleur de courgette farcie, artichaut, yuzu

*Monkfish with seaweed, stuffed zucchini flower,*

*artichoke, yuzu sauce*

*ou*

Canard sur le coffre, betterave fumée, cuisse confite en raviole

*Duck, smoked beetroot, dumpling of duck leg*

*Peut être*

Chariot de fromages affinés « Sten Marc »

*Cheese selection from « Sten Marc »*

*(supplément 15 €)*

*Enfin*

Pailleté chocolaté, cœur griotte, ganache vanille cerise

*Chocolate with a cherry heart, vanilla mousse and cherry*

*ou*

Biscuit moelleux japonais, pêche blanche, verveine, caramel

*Sponge cake, white peach and lemon verbena, caramel*

*ou*

Cabosse chocolat, framboise poivron rouge

*Chocolate cabosse, raspberry sweet red pepper*

*ou*

Riz à l'impératrice à la noix de coco, gariguette

*Rice pudding with coconut, strawberry*

« Inspirations »

72 €

*Pour débiter*

Tataki de rouget, jambon de seiche, vinaigrette de cotriade  
*Red mullet tataki, cuttlefish, fish vinaigrette*

*Ensuite*

Homard, petits pois, morilles, jus de têtes à la fève de Tonka  
*Lobster, green peas, morel mushrooms,  
crustacean sauce with Tonka*

*Puis*

Turbot, gnocchi d'épinards, sauce au lait Ribot  
*Turbot, spinach gnocchi, buttermilk sauce*

ou

Filet de veau, aubergine, condiment iodé, jus de veau  
*Veal, eggplant, iodine condiment, meat juice*

*Peut être*

Chariot de fromages affinés « Sten Marc »  
*Cheese selection from « Sten Marc »  
(supplément 15 €)*

*Enfin*

Pailleté chocolaté, cœur griotte, ganache vanille cerise  
*Chocolate with a cherry heart, vanilla mousse and cherry*

ou

Biscuit moelleux japonais, pêche blanche, verveine, caramel  
*Sponge cake, white peach and lemon verbena, caramel*

ou

Cabosse chocolat, framboise poivron rouge  
*Chocolate cabosse, raspberry sweet red pepper*

ou

Riz à l'impératrice à la noix de coco, gariguettes  
*Rice pudding with coconut, strawberry*

« Dégustations »

112 €

Foie gras à la rhubarbe et cerise  
*Foie gras with rhubarb and cherry*

Tataki de rouget, jambon de seiche, vinaigrette de cotriade  
*Red mullet tataki, cuttlefish, fish vinaigrette*

Ravioles de radis daïkon, tourteau, far noir, petits pois menthe  
*Raddish dumpling, crab, buckwheat, mint and green peas*

Homard, petits pois, morilles, jus de têtes à la fève de Tonka  
*Lobster, green peas, morel mushrooms,  
crustacean sauce with Tonka bean*

Turbot, gnocchi d'épinards, sauce au lait Ribot  
*Turbot, spinach gnocchi, buttermilk sauce*

Biscuit moelleux japonais, pêche blanche, verveine, caramel  
*Sponge cake, white peach and lemon verbena, caramel*

Pailleté chocolaté, cœur griotte, ganache vanille cerise  
*Chocolate with a cherry heart, vanilla mousse and cherry*

*Ce menu doit être choisi par tous les convives d'une même table*