

Menu Dégustation

(Les menus seront servis par table complète)

Maigre maturée, condiments d'algues aux agrumes et noix de cajou

Corvina de notre côte, délicatement maturée, accompagnée d'un "ceviche" d'algues, fruits secs et oignon rouge.

Jardin de légumes *al dente*, purée de chou-fleur rôti, essence d'herbes fraîches et fromage affiné

Association de chou-fleur, romanesco, asperge verte, mini courgette et radis, relevée par des notes torréfiées et herbacées.

Bonite grillée à la flamme, textures de calçot et dashi maison

Bonite saisie à la flamme, aux notes végétales fumées, accompagnée de la profondeur de notre dashi.

Ravioli de canard rôti, compote de pomme rôtie et céleri –

Pâtes farcies au canard rôti, équilibrées par la douceur de la pomme et la fraîcheur du céleri.

Bar basse température, sauce d'orties, millefeuille de pomme de terre et épinards

Bar délicatement cuit, servi avec une crème d'orties, millefeuille de pomme de terre croustillant et épinards frais.

Faux-filet de bœuf, endives laquées, sauce béarnaise, mousse de pomme de terre rôtie et piment d'Espelette

Bœuf accompagné d'endives fondantes, de béarnaise classique, de pomme de terre aérienne et d'une touche d'Espelette.

Crème de citron, fraîche et balsamique

Le citron décliné en textures, avec crumble de fruits secs, granité de céleri et une touche effervescente.

Sélection de chocolats

République Dominicaine 80 % en mousse et éclats de cacao

Équateur 66 % brownie, praliné et toffee

Madagascar 64 % avec crème anglaise légèrement montée et textures de fruits rouges

Pérou 70 % truffe classique enrobée de cacao et perles d'huile d'olive

Prix Par personne : 100€

Crackers, pain et petits fours 3,90 €

Si vous avez une intolérance ou une allergie, faites-le-nous savoir et nous nous adapterons.