LE GRAND MENU SURPRISE P/PER 175 €

UNE DÉGUSTATION
DES SPÉCIALITÉS DU MOMENT

MENU SERVI À L'ENSEMBLE DES CONVIVES.
CRÉATIONS DU CHEF EN 8 SERVICES.

Laissez-vous guider par notre sommelier
autour d'un accord mets et vins 90 €

Servi uniquement jusqu'à 13h30 pour le déjeuner
et 21h30 pour le dîner

LE MENU DÉCOUVERTE EN 3 SERVICES P/PER 107 €

LE MENU DÉCOUVERTE EN 4 SERVICES P/PER 127 €

AMUSE BOUCHE DE SAISON

LA CARABINEROS

Simplement grillée
Fleur de melon brûlé à la flamme
Bisque de carabineros au bouillon de melon
Tartare et sa tête farcie façon gratin

LA SERIOLE

Grillée à la poudre d'aubergine
Aubergine farcie de son caviar
Jus de tête au thé matcha

LE PIGEON

Cuit sur le coffre et laqué au pop corn
Polenta crémeuse, grains de maïs fumés
Cuisse confite
Jus de pigeon réduit

LA FRAISE

Fraise en textures, sauge fraîche
Meringue légère, crème de fromage blanc
Sorbets et granités végétaux, fraise glacée
Vinaigrette fraise-huile de sauge

Laissez-vous guider par notre sommelier

Accord mets et vins (3 services) 50 €

Accord mets et vins (4 services) 69 €

LA FORMULE DÉJEUNER

Hors dimanche, jours de fêtes et jours fériés

2 PLATS P/PERS 75 €

À choisir parmi le menu découverte ci-dessus
Forfait 2 verres de vin déjeuner 28 €

Notre sélection de fromages affinés 29 €