

Notre menu des gourmets



Trois entrées gourmandes sur une assiette, comprenant

Saumon norvégien fumé par nos soins
crème citron yuzu, caviar Avruga

Foie gras de canard
confit de clémentines, pain toasté

Tempura de gambas
sauce homardine

Pluma Ibérique snackée
pickles de légumes de saison, jus corsé, pommes grenailles poêlées

OU

Dorade sébaste,
huile de citron, fenouil confit, supions frits, rouille émulsionnée

Choisissez votre dessert parmi :

Trilogie de fromages fermiers de notre amie Dorothée

L'abricot dans tous ses états au miel et romarin

Mousse au chocolat, caramel au beurre salé

Crème brûlée à la vanille de Tahiti

Gâteau d'anniversaire (+ 2,50 € par personne)

60,00 € hors boissons

+ 38,00 € comprenant l'apéritif et vins français sélectionnés
Supplément 5,00 € pour la coupe de champagne
et pour les whiskies, gins et rhums d'exception selon la marque.