



CUISINE D'AUTRICE, ACTUELLE ET AUDACIEUSE, QUI MET EN AVANT LES PRODUITS DE SAISON BRUTS ISSUS D'UN APPROVISIONNEMENT ÉTHIQUE.

NOTRE MENU DÉGUSTATION UNIQUE, EST NÉ DE L'ENVIE DE VOUS INVITER À LA DÉCOUVERTE ET AU PARTAGE.

NOUS AVONS LE PLAISIR D'ADAPTER NOTRE MENU UNIQUE À VOS BESOINS : INTOLÉRANCES, ALLERGIES, RÉGIME ALIMENTAIRE SPÉCIFIQUE.

POUR CELA IL EST IMPÉRATIF DE NOUS EN INFORMER 48H AVANT VOTRE RÉSERVATION.

LE MENU DÉGUSTATION

85 €

LAISSEZ-VOUS GUIDER À TRAVERS UNE DÉCLINAISON DE L'ENSEMBLE DES METS PRÉSENTÉS SUR LA CARTE DE SAISON
(NOUS NE PROPOSONS PAS DE REPAS À LA CARTE)

VINS EN ACCORD AU FIL DES METS [4 VERRES 10cl] 40 €

DU VENDREDI AU MARDI
19H30 - 20H30

RÉSERVATION 04 99 06 50 80

LA CARTE



- MISE EN BOUCHE -

LA GAMBAS CARABINEROS - FRAICHEUR PECHÉ/FENOUIL, PRÉSSÉ DE TOMATE DANS SON EAU, ECUME & TUILLE

LA DORADE ROYALE SAUVAGE - SOUS SON ESPUMA DE FUMET, DÉCLINAISON COURGETTE & CRÈME FUMÉE

LE MAGRET - ET SON CROMESQUIS DE CONFIT, CERISE, CHIPS «CHEVEUX D'ANGE», CERISE & CACAO

- PRÉ-DESSERT -

LE MAIS - DONUTS FARCIS CARAMEL AU BEURRE SALÉ, DIPLOMATE MAIS, CROUSTILLANT VANILLE & GLACE MAIS

LE CHOCOLAT - SARRAZIN, GANACHE CHOCOLAT NOIR, FLEUR DE SEL, CHANTILLY CHOCOLAT AU LAIT, KASHA

PRIX TTC SERVICE COMPRIS. LE MENU EST PRÉSENTÉ À TITRE D'EXEMPLE. IL PEUT ÊTRE MODIFIÉ SELON LES ARRIVAGES