



Menu du midi	62
Le Voyage Culinaire en 6 Services (Pour toute la table)	89
Accords Mets & Vins	49

ENTRÉES

GRENADIN DE VEAU FUMÉ	20
<i>Jus lié, œufs de saumon, Granny Smith et épinard local</i>	
GROS YEUX BASSE TEMPÉRATURE	19
<i>Bouillon de thon clarifié au miso, patates douces, Artichauts et crémeux wasabi</i>	

PLATS

FILET DE DORADE EN CROUTE D'ALGUE	36
<i>Caramel de riz noir, beurre blanc aux champignons, Gâteau de riz</i>	
FILET DE BŒUF LOCAL	45
<i>Sauce dashi et truffe, terrine de pomme de terre et Sésame noir, cime di rapa</i>	

DESSERTS

PAVLOVA CERISE FRAISE YUZU	15
<i>Brunoise de cerise, coque fine de meringue, Crémeux yuzu, sorbet fraise</i>	
NOUGATINE SÉSAME	18
<i>Bavarois tofu et citrons verts, crème glacée au lait D'amande, gel de citron confits</i>	

Merci de nous indiquer vos allergies !



Menu du midi	62
Le Voyage Culinaire en 6 Services (Pour toute la table)	89
Accords Mets & Vins	49

ENTRÉES

GRENADIN DE VEAU FUMÉ	20
<i>Jus lié, œufs de saumon, Granny Smith et épinard local</i>	
GROS YEUX BASSE TEMPÉRATURE	19
<i>Bouillon de thon clarifié au miso, patates douces, Artichauts et crémeux wasabi</i>	

PLATS

FILET DE DORADE EN CROUTE D'ALGUE	36
<i>Caramel de riz noir, beurre blanc aux champignons, Gâteau de riz</i>	
FILET DE BŒUF LOCAL	45
<i>Sauce dashi et truffe, terrine de pomme de terre et Sésame noir, cime di rapa</i>	

DESSERTS

PAVLOVA CERISE FRAISE YUZU	15
<i>Brunoise de cerise, coque fine de meringue, Crémeux yuzu, sorbet fraise</i>	
NOUGATINE SÉSAME	18
<i>Bavarois tofu et citrons verts, crème glacée au lait D'amande, gel de citron confits</i>	

Merci de nous indiquer vos allergies !