

DE LA FOURCHE A LA FOURCHETTE

(4 PLATS) 105 €

Le Préambule



La Tomate Noire de Crimée,

en tartare, crumble de pistou, parmesan, olives, Stracciatella glacée, velours de tomate ananas



Le Mystère de l'Œuf,

en neige, chapelure de brioche, velours de Grana Padano



La Jardinière de Légumes,

écrasée de courgette violon à la sarriette, bouillon émulsionné au yuzu



Le Pré-dessert



Le Soleil à Nice,

espuma infusé au thé exotique, glace vanille Tahiti, tuile de riz croustillante

DECOUVERTE

(3 PLATS) 140 €

Accord mets & vins 190 €

(4 PLATS) 165 €

Accord mets & vins 235 €

(5 PLATS) 195 €

Accord mets & vins 285 €

Le Préambule



La Daurade Royale et le Poulpe,

en tartare, aïoli au thym citron, velours de favouilles aux pistils de carthame

et / ou

Le Foie Gras de Canard d'Andignac,

poêlé aux pignons de pin, Friscous au curcuma, pulpe de tomate au fenouil sec



La Sole Sablaise,

dorée au beurre de caviar, sauce Bonne Femme, mousseline de chou romanesco, vierge de sommités

et / ou

La Poitrine de Cochon,

grillée, artichauts rôtis au beurre moussoux, jus court, rouelles d'oignons nouveaux, vinaigrette à la moutarde de Meaux



Le Pré-dessert



Le Citron Vert,

façon mojito, mousse de ziste, nashi givré accompagné d'un sorbet citronné

Nos préparations culinaires PEUVENT contenir des produits allergènes.
Ces informations sont à votre disposition auprès de notre personnel de service.

Prix nets T.V.A. incluse, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.