



Ce menu est servi s'il est choisi
par tous les convives de la même table

au déjeuner jusqu'à 13h30 & au dîner jusqu'à 20h30

Menu "Intuition"

165€

Petits savoureux apéritifs

Prélude

huître pochée spéciale n°3- eau de livèche- courgettes- raifort

Fraîcheur de concombre- feta- thym- romarin

Tomate Ananas

eau de tomates- soupçon de pandan

Encornets grillés

confit de poivrons rouges et mûres- huile de verveine

Homard de nos côtes

pickles de légumes- gin tonic- charbon aux agrumes

Petits pois- carottes- gingembre

Carré d'agneau de l'Aveyron

endive rôtie au miel et citron- purée de fenouil à l'anis

Parenthèse gourmande

Pêche blanche

compression de pêche- sorbet à la fleur de sureau- vermicelles de kadaif au miel

Prix en euros – Taxe et service compris

Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications
dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons.