

NOTRE MENU-CARTE 65€

LES ENTRÉES 18€

- Ceviche de cabillaud et Octopus aux agrumes, houmous de betterave au Tahini, vinaigrette à l'encre de seiche.
- Tartare de veau aux huitres de nos côtes, gelée d'oursin aux algues et croustillant de pancetta.
- Foie gras de canard mi-cuit du Sud-Ouest, chutney ananas et praline rose, briochette parfumée au romarin.
- Soupe de melon rafraîchie à la mangue, nuage de crème fouettée au chorizo, gambas croustillantes.
- Sushis de riz noir aux courgettes marinées, salade de chou-rave aux graines de sésame, tarama de tofu et Wakamé.

LES PLATS 35€

- Dos de bar rôti sur la peau, robe des champs de courgette et ratatouille niçoise au basilic, vierge d'olives Kalamanta.
- Chateaubriand Rossini, poêlée de pommes Grenaille à la truffe d'été, glace de viande au porto et foie gras.
- Marinière de cuisses de grenouille et gambas, jus de moules au curcuma, wok de nouilles chinoises et légumes parfumés.
- Grenadin de veau au lard de Colonnata, risotto de Crozets au Beaufort, asperges blanches rôties, sauce morille au vin jaune.
- Blanquette végétarienne au Seitan, poireaux et jeunes carottes au bouillon de légumes et épices douces.

LES DESSERTS 16€

- Assiette de fromages affinés de nos régions, verdurette d'été et noix.
- Pavlova aux fruits rouges, crème citron yuzu et chantilly au mascarpone.
- Baba au rhum au thé Earl Grey, crémeux à l'orange, caramel praliné-noisette.
- Profiteroles d'Antoine, glace vanille et son chocolat « Caraïbes » Valrhona.
- Fruit du Dragon et salades de fruits exotiques, tuile noix de coco.