

Inspirations d'un Voyage Culinaire



BALADE
EN 5 TEMPS 250€



PROMENADE
EN 7 TEMPS 350€

VOYAGE
EN 9 TEMPS 450€

PETIT GRIGNOTAGE

L'ARTICHAUT

Souvenir d'enfance, cœur en vinaigrette sur une fine royale
Emulsion truffée – Pain feuilleté au beurre de truffe

LE HOMARD

Mariné au shio koji – Salade de radis
Dashi en royale – Émulsion de daikon – Caviar

L'OMBLE CHEVALIER

Dos cuit à 44° à l'huile parfumée capucine – Fine quenelle
Ecrevisses – Escargots – Crème de feuille de capucine

LA LANGOUSTINE 4/7

Saisie au beurre salé parfumé aux agrumes
Marbré de queues façon carpaccio juste voilé d'une flamme
Carotte – Émulsion Maltaise

L'IODE

Extraction de crevettes grises séchées parfumée au soja blanc – Huîtres et foie gras grillés
Sauté de chou kale – Bok choy & Shimeji
Melba de pain en inclusion de petites crevettes sauvages

LA SAINT-JACQUES

Noix de Saint-Jacques saisie au beurre de champignons
Topinambour fumée – Fleur de maïs – Cornet de polenta et barde de Saint-Jacques
Jus aux pieds de cochon

LE TURBOT SAUVAGE

Dos confit à la laitue de mer – Beurre blanc au phytoplancton
Poireaux crayons & Truffe

LE PIGEON DE BRESSE

Un suprême rôti sur coffre mariné au miso – Salsifis en déclinaison
Gyoza d'abattis – Jus à l'hydromel

LA CHATAIGNE

Comme un mont-blanc – Confit de myrtilles parfumé à la fleur de pélagonium
Crèmeux mascarpone – Voile de fleur – Perle coulante

Menu expérience au choix, servi pour l'ensemble de la table.

Le menu est susceptible d'être ajusté en fonction des arrivages des produits de saison.
Service compris, prix nets TTC. En cas de besoin, la liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil du restaurant.