

# 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.