

Emotions

Prélude

.....

Tomates cerises semi confites,
fraises acidulées et amandes fraîches
Extraction du fruit à la feuille de figuier

OU

Longe de thon de Méditerranée
marinée au vinaigre de fleur de sureau
poivrons confits et lard de colonnata

Réduction végétale

.....

Retour de Pêche en habit d'agrumes
ragoût de coquillages au citron noir
haricots terre et mer, framboises

OU / ET

Quasi de veau rôti au Guanciale,
Compression de vert de blette
à la graine de moutarde et herbes fraîches

Jus corsé

.....

Fraîcheur

.....

Abricot confit, crémeux caramel et fève de tonka,
financier noisettes

OU

Chocolat Manjari 64%, Mure confites
croustillant praliné, noix de pécan

Emotions

4 escales 78 €

5 escales 95 €

7 escales 120 €

Accord mets & vins

3 verres 45 €

4 verres 55 €

5 verres 65 €

Balade Végétale

5 services 72 €

Accord mets & vins

4 verres 55 €

Accords sans alcool 35 €

Tous nos plats peuvent se prendre

"A la carte "

Entrée: 28 € Plats: 38 € Desserts: 18 €

Balade végétale

Prélude

.....

Tomates cerises semi confites
Fraises acidulées et Carthagène
Extraction du fruit et sarriette

.....

Haricots terre et mer
crémeux végétal, noisettes torrifié
et framboises fraîche

.....

Compressions de vert de blettes
à la graine de moutarde et basilic
nuage de pomme de terre au beurre noisette
jus de racines

.....

Abricot confit, crémeux caramel et fève de tonka,
financier noisettes

Ou

Chocolat Manjari 64%, Mure confites
croustillant praliné, noix de pécan