

Déjeuner

Raviole de Langoustine - Jus de tête au curry rouge
Scampi raviole - Shell sauce with red curry

Ou/Or

Coussin de Saint-Jacques - Sabayon de sous-bois
Scallops mousse - mushrooms foam

Rouget safrané - Nuage d'une bouillabaisse
Saffron Red Mullet - Bouillabaisse foam

Ou/Or

Cochon Ibérique - Essence de sa cuisson au sautoir
Roasted Iberian pork

Blanc-manger, macadamia et groseilles
Floating island, macadamia nuts and currants

Menu en 2 Séquences - 45€

Menu en 3 Séquences - 55€

Julien Raphanel et son équipe vous invitent à découvrir
un menu élaboré avec passion, en harmonie avec les saisons

Coussin de Saint-Jacques - Sabayon de sous-bois
Scallops mousse - mushrooms foam

Ravioles de Langoustine - Jus de tête au curry rouge
Scampi raviole - Shell sauce with red curry

Rouget safrané - Nuage d'une bouillabaisse
Saffron Red Mullet - Bouillabaisse foam

Cochon Ibérique - Essence de sa cuisson au sautoir
Roasted Iberian pork

Le chocolat Bahibé
«Bahibé» chocolate

Menu en 4 Séquences - 75€ - Mets & Vins 130€

Menu en 5 Séquences - 95€ - Mets & Vins 170€