

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

Ou/Or

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

* * *

Vive juste saisie - Sabayon au beurre noisette
Weever fish - Brown butter sabayon

Ou/Or

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

* * *

La groseille - Macadamia croustillante
Current - Crispy macadamia nut

Menu en 2 Séquences - 45€

Menu en 3 Séquences - 55€

«Mon équipe et moi même, vous invitons à découvrir
un menu élaboré avec passion, en harmonie avec les saisons»

- Le Chef, Julien Raphanel -

Zéphyr 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

* * *

Vive juste saisie - Sabayon au beurre noisette
Weever fish - Brown butter sabayon

* * *

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€