

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

Ou/Or

Artichaut et tapioca - Ecume d'une barigoule
Artichoke and tapioca - Barigoule foam

* * *

Rouget safrané - Sabayon au beurre noisette
Saffran red mullet fish - Brown butter sabayon

Ou/Or

Lapin en ballotine - Extraction de carottes à la moutarde de Reims
Rabbit ballotine - Carrots and Reims mustard juice

* * *

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 -

Artichaut et tapioca - Ecume d'une barigoule
Artichoke and tapioca - Barigoule foam

* * *

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

* * *

Rouget safrané - Sabayon au beurre noisette
Saffran red mullet fish - Brown butter sabayon

* * *

Lapin en ballotine - Extraction de carottes à la moutarde de Reims
Rabbit ballotine - Carrots and Reims mustard juice

* * *

Le chocolat Bahibé
«Bahibé» chocolate

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

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