

Déjeuner

Bar de ligne – Vinaigrette d'extraction de courge

Seabass – Squash extraction vinaigrette

Ou/Or

Coussin de Saint-Jacques – Céleri fumé

Scallop cushion – Smoked celeriac

Lieu jaune – Sabayon iodé d'algues

Pollack fish – Iodized seaweed sabayon

Ou/Or

Longe de veau, champignons de M. Mazurier

–

Sauce au vin jaune

Veal and mushrooms from the region – Yellow wine sauce

La mangue safranée - madeleine au miel de fleur

Mango infused with saffron - Honey blossom madeleine

Servi en 2 Séquences - 45€
Servi en 3 Séquences - 55€

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

- Julien Raphanel -

Bar et salicorne - Vinaigrette d'extraction de courge
Sea bass and samphire – Vinaigrette of pumpkin essence

Coussin de Saint-Jacques – Céleri fumé
Scallop cushion – Smoked celeriac

Lieu Jaune - Marinière iodé d'algues
Pollack – Iodized Seaweed sabayon

Homard bleu en raviole - Velours de sous-bois
Blue lobster raviole - Cep mushroom foam

Longe de veau et champignons de M.Mazurier – Elixir de vin jaune
Veal and mushrooms from Mr.Mazurier – Yellow wine sauce

Pré-Dessert

La mangue safranée - madeleine au miel de fleur
Mango infused with saffron – Honey blossom madeleine

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

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

Menu en 6 Séquences - 135€ - Mets & Vins 230€

Notre équipe de sommellerie a imaginé votre repas en accord avec Vins & Champagnes