

«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

\*\*\*

Saint-Pierre grillé à la flamme - Marinière iodé d'algues  
Flame-grilled John Dory– 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