

Bar et salicorne - Vinaigrette d'extraction de courge Sea bass and samphire – Squash extraction vinaigrette	39
Zéphyr de homard - Emulsion de carapaces au curry rouge Lobster zephyr - Head jus with red curry	49
Langoustine juste saisie - Sabayon iodé d'algues Seared Langoustine – Iodized Seaweed sabayon	59
Artichaut et Truffe Noire Melanosporum - Velours de barigoule Artichoke and tuber melanosporum – Barigoule emulsion	59
Saint-Jacques de nos côtes - Céleri fumé Scallops from our coasts – Smoked celeriac	59
Saint-Pierre grillé à la flamme - Variations de pommes de terre Flame-grilled John Dory – Potato variations	69
Accompagné de Truffe Noire Melanosporum -Tuber melanosporum	95
Perdreau rôti et béatilles – Miroir de betteraves Roasted Partridge and Giblets – Beetroot Mirror	59
Ris de veau doré au sautoir - Consommé aux essences de gingembre Roasted sweetbread - Ginger infused consommé	69
Chevreuil confit au genièvre - Salsifis glacés au jus Venison confit with juniper - Salsify glazed in jus	69
Plateau de fromages affinés Cheese tray	18
Café citronné et brioche grillée - Glace cappuccino Lemon-infused coffee and toasted brioche - Cappuccino	19
Le chocolat Macaé – Acidulé de jus de fève de cacao Macaé chocolat – Juice of cacao bean	19
Le soufflé au Grand Marnier - Vanille de Tahiti Grand Marnier soufflé - Tahitian vanilla	25
Un peu d'attente pour beaucoup de légèreté – 20 min	

Toutes nos viandes sont d'origine française - Tous nos plats sont faits maison - Menu enfant sur demande - Menu végétarien sur demande
- Nos plats contiennent des allergènes, renseignez-vous auprès de votre serveur - Prix TTC, service compris