

Déjeuner

Hors dimanche et jours fériés

Veau taillé au couteau – Dashi à la
bergamote

Veal tartar – Bergamot dashi

Ou/Or

Artichaut et tapioca – Velours barigoule

Artichoke and tapioca – Barigoule emulsion

Biscuit de sandre - Suc des arrêtes au
champagne

Pike fish mousse - Champagne sauce

Ou/Or

Volaille de champagne – Variation de
courge

Poultry from the region - Squash variation

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 -

Artichaut et tapioca - Velours barigoule
Artichoke and tapioca - Barigoule emulsion

Carpaccio de Saint-Jacques - Vinaigrette d'extraction de courge
Scallops carpaccio and samphire - Vinaigrette of pumpkin essence

Sériole confite aux agrumes - Marinière iodé d'algues
Citrus confited amberjack – Iodized Seaweed sabayon

Zephyr de homard - Emulsion de carapaces au curry rouge
Lobster zephyr - Head jus with red curry

Canard de Mme Burgaud - Salsifis glacés au jus
Roasted duck - Salsify glazed in jus

Ananas confit - Crème glacée au romarin
Candied pineapple - Rosemary ice cream

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