

Bar et salicorne - Vinaigrette d'extraction de courge Sea bass and samphire – Squash extraction vinaigrette	35
Artichaut et tapioca- Velours de barigoule Artichoke and tapioca – Barigoule emulsion	35
Zéphyr de homard - Emulsion de carapaces au curry rouge Lobster zephyr - Head jus with red curry	45
Langoustine juste saisie - Sabayon iodé d'algues Seared Langoustine – Iodized Seaweed sabayon	55
Saint-Jacques de nos côtes - Céleri fumé Scallops from our coasts – Smoked celeriac	55
Saint-Pierre grillé à la flamme - Variations de pommes de terre Flame-grilled John Dory – Potato variations	65
Accompagné de Truffe Noire Melanosporum -Tuber melanosporum	95
Canard de Madame Burgaud – Salsifis glacés au jus Roasted duck – Salsif glazed in jus	55
Ris de veau doré au sautoir - Millefeuille de courge Roasted sweetbread - Millefeuille of squash	65
Chevreuril confit au genièvre - Miroir de betteraves Venison confit with juniper - Beetroot Mirror	65
Plateau de fromages affinés Cheese tray	18
La mangue safranée - madeleine au miel de fleur Mango infused with saffron – Honey blossom madeleine	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	