

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€

Petits pois et pamplemousse - Jus d'extraction des cosses
Green peas and grapefruit - Juice extracted from green peas

Asperges vertes et anguilles fumées - Velouté au champagne
Green asparagus and smoked eel - Champagne velouté

Sépiole confite aux agrumes - Marinière iodée d'algues
Citrus confited squid - Iodized Seaweed sabayon

Zéphyr 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

Café citronné et brioche grillée - Glace cappuccino
Lemon-infused coffee and toasted brioche - Cappuccino ice cream

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

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

Menu en 6 Séquences - 125€ - Mets & Vins 220€