

Petits pois et pamplemousse - Jus d'extraction des cosses <i>Green peas and grapefruit - Juice extracted from green peas</i>	29
Bar et salicorne - Vinaigrette d'extraction de courge <i>Sea bass and samphire - Squash extraction vinaigrette</i>	35
Zéphyr de homard - Emulsion de carapaces au curry rouge <i>Lobster zephyr - Head jus with red curry</i>	39
Langoustine juste saisie - Sabayon iodé d'algues <i>Seared Langoustine - Iodized Seaweed sabayon</i>	55
Saint-Jacques de nos côtes - Céleri fumé <i>Scallops from our coasts - Smoked celeriac</i>	49
Saint-Pierre grillé à la flamme - Variations de pommes de terre <i>Flame-grilled John Dory - Potato variations</i>	59
Canard de Madame Burgaud - Petis légumes à l'ail des ours <i>Roasted duck - Little vegetables with wild garlic</i>	49
Ris de veau doré au sautoir - Millefeuille de courge <i>Roasted sweetbread - Millefeuille of squash</i>	59
Chevreuril confit au genièvre - Miroir de betteraves <i>Venison confit with juniper - Beetroot Mirror</i>	59
Plateau de fromages affinés <i>Cheese tray</i>	18
Les agrumes enmeringuées - Sorbet citron menthe fraîche <i>Citrus with meringue - Lemon and mint sorbet</i>	18
Le chocolat Macaé - Acidulé de jus de fève de cacao <i>Macaé chocolat - Juice of cacao bean</i>	18
Le soufflé exotique - Glace poivre Sichuan <i>Exotic soufflé - Sichuan pepper ice cream</i>	22

Un peu d'attente pour beaucoup de légèreté - 20 min