

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

Séριοle et pommes délicatesses confites - Condiment algues et livèche
Amberjack and candied potatoes - Seaweed and lovage condiment

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

Canard de Mme Burgaud - Petits légumes à l'ail des ours
Roasted duck - Little vegetables with wild garlic

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

Le nuage cappuccino - Glace amandes
The cappuccino cloud - Almond 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€