

Truite marinée aux baies roses - Velouté d'amandes et cerises
Pink Peppercorn-cured trout - Almond velvet and cherries

Variation de tomates - Essence de leurs eaux
Tomato Variations - An essence of their juices

Merlu confit et pommes délicatesses - Condiment algues et livèche
Confit Hake and Délicatesses potatoes – Seaweed and lovage condiment

Turbot de ligne - Cresson iodé au jus de coquillages
Line-caught Turbot - Sea-infused watercress with shellfish jus

Longe de Veau dorée au sautoir - Courgettes violon à l'huile de noix
Pan-seared Veal loin – Trombetta squash with walnut oil

La rhubarbe dans tous ses états - Sublimée par la vanille de Madagascar
Rhubarb in all its forms - Enhanced with Madagascar vanilla

Le baba melon basilic au poivre Timut - Sorbet pastèque
Baba melon, basil, Timut pepper - Watermelon sorbet

Menu en 4 Séquences - 75€ - Mets & Vins 130€
Menu en 5 Séquences - 95€ - Mets & Vins 170€
Menu en 6 Séquences - 125€ - Mets & Vins 220€