

Lunch Gourmand en 3 services à 45,00 € / 75,00 € vins accordés

Mises en bouche

Selon les produits de saison et les achats du marché

Uniquement le midi

Menu Equilibre en 4 services à 60,00 € / 100,00 € vins accordés

Mise en bouche

Foie gras & anguilles fumées

Poire / oignons confits au vin rouge / gelée de grenade / salad pea

Encornet & truffes

Mozzarella di Bufala fumée / champignons bruns / truffes / persil / jus de champignons à la sauge

Cœur cabillaud à 42°

Purée à l'ail des ours / lait de coco curry rouge / pack choi / cacahuètes

Riz au lait, perles du Japon

Fruits de la passion / mangue / grenade / basilic

Menu Master Cook en 5 services 75,00 € / 120,00 € vins accordés

Menu Découverte en 6 services à 90,00 € / 145,00 € vins accordés

Mise en bouche

Veau

Thon / anchois / câpres / gelée / herbes

Bonnotte de Noirmoutier & chou-fleur fumé

Avruga / jaune de caille / herbes

L'œuf coque sans coque

Asperges croquantes / noisettes torréfiés / jus d'asperges lacté à l'ail des ours

Lapereau

Pommes bouchon / texture de carottes fanes / texture pois gourmand / morilles & ail des ours/

Jus réduit au poivre de Lampong / tuile à l'encre de seiche

Stilton

Figues / fruits à la moutarde / roquette / crumble de cacahuètes / sirop de liège

(ou/et) Poire conférence pochée

Glace caramel au beurre salé / crème café / yuzu confit / crumble spéculoos / croquant au miel