

LES MENUS

EN 5 SERVICES

150

Accords mets & vins 220

EN 7 SERVICES

190

Accords mets & vins 290

LE MENU PRESTIGE

*Une découverte des grandes richesses culinaires,
imprégnée de l'élégance française et de la finesse italienne.*

*Le chef vous convie à une expérience gustative exclusive
lors d'une odyssée où saveurs et noblesse se rencontrent.*

EN 9 SERVICES

250

Accords mets & vins 350

AMUSE-BOUCHE

LA TRUITE

*Cœur en médaillon enrobé d'une gelée à l'orange sanguine,
façon gravlax, pickles de légumes et relevé d'un leche de tigre*

LA SAINT-JACQUES

*Marinée aux parfums d'Asie sur un risotto
ravigoté aux algues marines*

LA LANGOUSTINE

Grillée à la plancha et sa raviole glacée à la sauce Thermidor

LE FOIE GRAS

Foie gras poêlé, chutney à l'orange et romarin

LE TURBOT

*En tronçon poêlé meunière calamarata à la crème de moules,
palourdes gratinées beurre d'ail et persil*

LE TROU NORMAND

Le sorbet Granny Smith

LE BŒUF DE RACE WAGYU

Poêlé à la plancha, mille-feuille de poireaux croustillant à l'algue nori

PRÉ-DESSERT

L'ORANGE

*Sa sphère en sucre, sabayon d'orange, marinée au Cointreau
et son sorbet à l'orange*

Agrémentez votre plat de caviar 5g (25) ou de truffe noire 5g (35)

Tous nos prix sont indiqués en euros TTC.