



LE MOT DU CHEF

HUBERT QUAIRIAT

Air, terre, mer : une explosion de saveurs pour votre palais

À LA CARTE

EN ENTRÉE

Filet de daurade Royale en ceviche d'agrumes, pickles de radis, asperges vertes, ramonasses, crevettes bio de Madagascar, marmelade de pamplemousse, grenade, pomme verte, grelots, consommé au thé noir fumé 31€

Le jambon : La mousse en cannelloni de poireaux - roulade de jambon Ibérique - le jambonneau en fine brunoise et aigrette au Xérès - Coulis de laitue, asperge blanche à la flamme, endive, vieille mimolette, cerfeuil, avocat, enokis, chips de Belle de Fontenay et crème battue au raifort 31€

Œuf parfait (63°), chou-fleur rôti, pleurotes, Bresaola, espuma de champignons, soupe d'oignons caramélisés, sarrasin torréfié, croutons et truffe 33€

EN PLAT

Bar rôti sur peau, petits pois, échalotes et pousses d'épinards, Petits Gris, bouillon Saint-Germain, crudité fenouil, huile citron et écume chorizo 36€

Dos d'aiglefin cuit à l'unilatérale, brocoli, mange-tout, gambas snackée, artichaut, riz à sushi, beurre gingembre et citron vert 34€

Poitrine de pintade en basse température, escalope de foie gras poêlée, Shimeji, haricots coco et cébette en raviole ouverte, mozzarella fumée, émulsion au parmesan, roquette 36€

LE DESSERT (14€)

Brownies au chocolat noir et fruits secs, tuile aux amandes, pralin, ganache chocolat blanc, crème anglaise vanille, mangue et glace pistache

Panna cotta à la fraise, meringue au poivre de Jamaïque, fraises marinées et croustillant de fruits rouges. Compotée de rhubarbe, voile cerise, sorbet à la Kriek, espuma fromage blanc et menthe

La fameuse Dame Blanche de l'Espèglerie, turbinée a la minute, chocolat chaud et crème battue...