



LE MOT DU CHEF

HUBERT QUAIRIAT

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

À LA CARTE

EN ENTRÉE

- Grosse daurade Royale préparée en ceviche, mesclun d'haricots verts - Belle de Fontenay et citron vert, crevettes grises, radis, anguille fumée, pommes vertes, oignons rouges, fenouil, Wakamé, grenade et bouillon chorizo 32€
- Filet pur de bœuf mariné et taillé a cru - légumes sautés au wok - coriandre et sésame soja, le tout assemblé en rouleau de printemps, courgette grillée, sucrine à la flamme, guacamole, miso, pickles de Daïkon et Shimeji, billes de concombre et ramonasse, tomates confites et gel mangue 32€
- Croque-Monsieur de jambon italien et Tomme d'Abondance, boudin noir, noisette, croquette de ris de veau à la truffe, soupe de chou-fleur caramélisé 32€

EN PLAT

- Pavé de turbot rôti, brandade de morue, petits pois - poireaux et pousses d'épinards, jus anisé, toast à la tapenade d'olives, poutargue, calamar 38€
- Espuma de pommes de terre, poêlée de champignons et jeunes oignons, filet de lotte, gambas snackée, réduction d'une bouillabaisse, tuile de riz et mayonnaise fumée 39€
- Poitrine de pintade et foie gras poêlé, asperges de Malines sautées, morilles fraîches, pâte à raviole, céleri rave, jus façon vol au vent, roquette et parmesan 39€

LE DESSERT (14€)

Paris- Brest, ganache chocolat blanc, pralin, fruits secs caramélisés, espuma café et glace à la fleur de lait

Rhubarbe pochée, citron, Batida, bouchon noix de coco, riz au lait , dés de rhubarbe, sorbet banane

La Dame Blanche turbinée à la minute, chocolat et Chantilly...