



. LE SOIR & JOURS FÉRIÉS _ Menu à 55€ ou 65€

. Mise en bouche

. 3 Plats (Entrée.Plat.Dessert) / 55€

. 4 Plats (Entrée.Poisson.Viande.Dessert) / 65€ (pour toute la table)

—

.Le thon juste saisi, rhubarbe, cerises, foie gras poêlé, vinaigrette au sirop de fleurs d'hibiscus.

.Rougail de grosses crevettes sauvages et tomates couleurs, condiment mangue basilic.

ENTRÉES

.Dos de bar, fenouil rôti, oignons doux, raviolo de chair de crabe, sabayon citron confit.

.Araignée de veau, truffe d'été râpée, houmous de sous bois, fleur de courgette farcie.

PLATS

.Fromages affinés « Les Marie ».

.Feuille à feuille d'abricot rôti au miel, ganache verveine..

.Nage de fruits rouges, crème vanille, fleur d'oranger, sablé noisette.

DESSERTS