



LE MOT DU CHEF

HUBERT QUAIRIAT

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

À LA CARTE

EN ENTRÉE

- Mesclun de petits légumes et anguille fumée, poulpe mariné aux agrumes, noix de Saint-Jacques passées à la flamme, crème battue au raifort, radis, voile soja et sésame, bouillon Miso 32€
- Emincé de filet pur de veau snacké et mariné à l'huile de noisette, cœur de laitue et asperge Thai, rémoulade, parmesan, coulis de roquette, chips de champignons, Enokis et noix de Cajou torréfiées 32€
- Effiloché de jarret de bœuf et écrasé de pommes grenailles rissoles à la façon d'un parmentier, escalope de foie gras poêlée, jus d'une blanquette, truffe d'hiver 32€

EN PLAT

- Morilles fraîches et céleri rave en raviole ouverte, Gambas rôtie, chou-fleur, vieille Mimolette, pistaches, émulsion d'asperges blanches, huile verte 38€
- Dos de Skrei cuit sur peau, artichaut en purée et cœur d'artichaut sauté au beurre, pousses d'épinards, galette de Belle de Fonteney, beignet de Haddock, crudité fenouil, beurre d'herbes 39€
- Pluma Iberico cuit en basse température et œuf parfait (63°), lentilles vertes, pleurotes, soupe et espuma de cèpes, Fregola Sarda rissolee, amandes fumées et Jambon Ibérique 39€

LE DESSERT (14€)

Blanc-Manger, mandarine confite et en marmelade, biscuit Madeleine, glace vanille et huile d'olive, jus d'agrumes

Tartelette revisitée : pâte sablée, crémeux noisette, insert noix de coco, gel et sorbet Bergamote, ganache noisette

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