



LE MOT DU CHEF

HUBERT QUAIRIAT

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

À LA CARTE

EN ENTRÉE

Maquereau préparé en rillette à la crème d'Isigny et le filet mariné au Gin Tonic et passé à la flamme, mesclun de sucrine et avocats, pickles d'échalote, mayonnaise au gingembre, grenade, pamplemousse à vif, œufs de saumon, voile Gin, sarrasin torréfié et sorbet concombre 32€

Asperge verte grillée, tartare de filet pur de bœuf taillé au couteau – parmesan – pignons de pin et roquette, jaune d'œuf Zéro, chou-rave, Houmous, noisette, tuile focaccia, crème battue à la truffe, champignons de Paris, croustillant parmesan, vinaigrette balsamique 32€

Pâte feuilletée – chair de pintade et pistaches, roulés à la manière d'une avarice, escalope de foie gras poêlée, bouillon maïs, pop-corn et vieille Mimolette 32€

EN PLAT

Raviole ouverte de petits gris et légumes croquants façon pot au feu, artichaut, filet de sole snacké, beurre d'herbes et graines de sésame soja 38€

Riz – petits pois – olives noires et calamar en paëlla, bar rôti sur peau, grappe de tomates cerises confites, grosse crevette en tempura, jus d'une bouillabaisse et émulsion Chorizo 39€

Déclinaison autour du cochon : Filet pur grillé – carré en basse température – épaule braisée et lard confit, asperge blanche poêlée, bouchon de champignon, pomme grenaille et jus brun à l'estragon 39€

LE DESSERT (14€)

Mousse vanille, biscuit cuillère, crémeux fraise, tuile sésame, sorbet rhubarbe et consommé fraise – rhubarbe

Gâteau Xavier, crémeux chocolat, myrtilles en gel et en marmelade, praliné feuillantine et sorbet tagette

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