



LE MOT DU CHEF

HUBERT QUAIRIAT

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

À LA CARTE

EN ENTRÉE

- Rouleau de saumon fumé - chair d'écrevisse et lime, coulis de laitue, quinoa, Daikon, Nori, crevette Nobashi panée, Miso, radis et sésame 32€
- Compotée de pommes caramélisées, magret de canard fumé, mousse de foie gras, brioche, noix noires, crumble de shiitakés, Serrano, glace et copeaux de foie gras 32€
- Brandade de poisson à l'huile de citron, gambas snackée, rouille, Avruga, aubergine, beignet de haddock, jus d'une bouillabaisse 34€

EN PLAT

- Filet de cabillaud rôti sur peau, duxelle de champignons, pak choi et Bresaola, espuma de pommes de terre, pistache, soupe de cèpes, huile d'herbes et croutons 36€
- Poitrine de pintade en raviole ouverte, céleri rave, pousses d'épinards, mozzarella fumée, truffe, bouillon noisette, roquette et lamelles de parmesan 36€
- Contrefilet de veau en basse température, beignet de ris de veau, chou-fleur rôti, écrasé de pommes grenailles au café, chair de veau à la façon d'une avisance, chiconette, pop-corn et jus brun à la sauge 36€

LE DESSERT (14€)

- Grosse coque de macaron garnie, mousse chocolat blanc et fleur de bleuet, figes fraîches et en pâte de fruits, gel fruits rouges, glace lait d'amandes et caramel soufflé au miel
- Cake aux poires et sirop d'érable, ganache chocolat et grué de cacao, crème anglaise, mousse de lait, meringue et glace cassonade
- Vacherin glacé vanille et fruits rouges-chutney d'ananas-meringue-tuile croquante et coulis de pêches