



LE MOT DU CHEF

HUBERT QUAIRIAT

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

À LA CARTE

EN ENTRÉE

- Emincé de filet de bar en ceviche, mesclun de sucrine - chou blanc - anguille fumée et citron vert, grosses crevettes Royales, pickles d'oignons rouges, radis, pommes vertes, Enokis, Daikon rappé, sésame, bouillon clair d'oignons brûlés 32€
- Tartare de filet pur de bœuf coupé au couteau, pignons de pin, parmesan et roquette, céleri rémoulade, toast focaccia, mousse de foie gras, crumble de champignons, guacamole, mayonnaise miso et truffe 32€
- Croque-Monsieur de Tomme d'Abondance et jambon Ibérique, coulis de potimarron, noix, chou-fleur rôti et croquette de ris de veau 32€

EN PLAT

- Noix de Saint-Jacques snackées, cèpes en soupe et en espuma, marrons sautés, croutons, Bresaola et vieille mimolette 38€
- Sole et Gambas cuites au beurre, céleri rave en texture, cébette, jus d'une bouillabaisse, Fregola Sarda, crudité fenouil à l'huile de citron, rouille et pistaches torréfiées 39€
- Tournedos de marcassin aux herbes et cuit en basse température, panais, artichaut poivrade, Belles de Fontenay - haricots verts - échalotes et lardons à la façon d'une salade liégeoise, friture de feuilles de sauge, amandes fumées et jus brun à la moutarde violette 39€

LE DESSERT (14€)

- Ganache chocolat Dulcey et cacahuètes, coque de meringue, chutney d'ananas au Rhum, glace à la banane, espuma de chocolat chaud et brisures de cacahuètes caramélisées
- Flan vanille cuit en tartelette, servi tiède, pommes au sucre brun, noisettes grillées, glace vanille et mousseline de pommes rôties
- La Dame Blanche turbinée à la minute, chocolat et Chantilly...