



LE MOT DU CHEF

HUBERT QUAIRIAT

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

À LA CARTE

EN ENTRÉE

- Tartare de thon rouge et chair de tourteau, citron vert, émincé de cœur de laitue, avocat, ramonasse confite et râpée, langoustine panée, œufs de poisson Wasabi, bouillon thé noir 32€
- Dégustation autour du foie gras, en ficelle à la pistache - rouleau de magret de canard fumé et gel de foie gras, glace foie gras et escalope poêlée, dés de brioche à la flamme, compotée de pommes caramélisées, betteraves, oignons rouges et texture de pruneaux au vinaigre 32€
- Cœur de filet de saumon fumé grillé et légèrement tiédi, écrasé de pommes de terre façon Moscovite, Avruga, chips de Belle de Fontenay, beurre blanc aux algues 32€

EN PLAT

- Œuf parfait (63°), duxelle de champignons, chair de pintade, soupe salsifis, noisette, espuma de champignons, crumble de shiitakés, truffe 38€
- Filet de daurade royale cuit sur peau et brochette de Saint-Jacques, escargots, chou-fleur rôti, petits légumes sautés, riz a sushi au sésame soja, jus de crustacés au curry 39€
- Le veau : contre-filet en basse température - effiloché de jarret braisé et ris de veau en croquette, focaccia grillée, écrasé de pommes grenailles, chou-blanc, Eryngii, céleri rave, poireau et jus brun crème infusé au poivre 39€

LE DESSERT (14€)

- Biscuit Dacquoise, marmelade d'agrumes, praliné, crémeux d'oranges, glaçage chocolat blanc-passion, sorbet Spritz et quartiers d'oranges à vif
- Biscuit Madeleine à l'huile d'olive, pommes vertes en textures et billes pochées, sorbet et déclinaison autour du Kiwi, meringue Timut
- La Dame Blanche turbinée à la minute, chocolat et Chantilly...