MENU AUTOMNAL 89€/PERS.

ENTREES

Crémeux de courge butternut au cumin

OU

Toast saumon mariné 'gravlax' par nos soins, crème aigrelette au citron et aux herbes, blinis

OU

Toast foie gras de canard *cuit au sel de Camargue et aux épices douces, chutney de figues sèches au vin rouge et aux zestes d'orange, pain toasté*

PLATS

Daube provençale et sa polenta craquante

OU

Travers de St Pierre ou de loup clouté au basilic , mini ratatouille , huile d'olive aux aromates

OU

Ravioli de vraie bouillabaisse, son espuma de rouille, sa bouille et ses croûtons

OU

Sauté de queue de langouste , gnocchis à la pomme de terre émulsion iodée , strates de choux fleurs

DESSERTS

Salade de fruits frais du moment

OU

Cabosse crémeux chocolat noir grand cru du Bélize, compotée de griottes, croustillant grué de cacao.

OU

Citron trompe l'œil, crumble, onctueux bergamote, crémeux yuzu, confit d'agrumes.

Des saveurs authentiques pour votre dîner.