

MISE EN APPÉTIT

NOIX DE SAINT-JACQUES

En carpaccio aux agrumes, vinaigrette de mangue citronnée

SAUMON GRAVLAX

Mariné à ma façon, crème citronnée à la ciboulette, et son macaron au saumon fumé

CHAIR D'ARAIGNÉE

Façon tartare à l'avocat et à la mangue, salade d'algue wakamé

HOMARD

Froid façon Belle-vue, remoulade de célerie, mayonnaise au basilic

BURRATA

La belle burrata truffée, tomates cerises émondées, mousse de pesto frais

CARPACCIO DE BŒUF

Salade de jeunes pousses, copaux de parmesan câpres et huile au basilic

SALADE DE TERROIR

Salade verte, tomates et aubergines confites, magret au sel mariné, et chèvre chaud

A SUIVRE

CHAIR D'ARAIGNÉE

Linguine à la chair d'araignée, jus beurré, herbes fraîches et tomates cerises

SAINT PIERRE

En filet, crème de poutargue, fleur de céleri-rave et petits pois

POULPE

Grillé, au beurre senteur de Provence jus d'agrumes et gingembre, légumes de saison

BAR

En filet, crème de safran, fenouil rôti et purée de carotte

LOTTE

En grosse raviole aux épinards crème façon bourride

VOLAILE FERMIÈRE

En suprême avec manchon, jus truffé, petit gratin de pomme de terre et légumes de saison

BŒUF

En filet, jus de bœuf, pavé de pomme de terre et légume de saison

CANARD

En magret, réduction aigre douce aux fruits rouges, fleur de carottes, purée de saison

SELLE D'AGNEAU

En médaillon, cuit en basse température, jus réduit fondant de légumes et mousseline du moment

ÉPAULE D'AGNEAU

Cannelloni croustillant d'effiloché d'épaule d'agneau confite aux saveurs d'orient

LES DOUCEURS

BABA AU RHUM

Le classique à la française

PARFAIT GLACÉ

Aux pistaches, noisettes et amandes enrobées de chocolat blanc et son coulis de fruits rouges

MOELLEUX

Au chocolat blanc et pistaches, glace vanille bourbon

FORÊT NOIRE

À notre façon

MILLE-FEUILLE REVISITÉ

Crème praliné

TARTE TATIN FINE

Servit avec sa glace vanille bourbon

TRILOGIE GLACÉE

Sélection de glace et sorbet et ses minis macarons