

« Notre cuisine est créée telle une constellation,
déclinée autour d'un thème central basé sur un produit,
une saison ou un souvenir.
Nous avons voulu partager cela avec vous... »

Nous

Servi uniquement au dîner

Mises en bouche



Notre intemporel chaud-froid d'oeuf, sirop d'agave et 8 épices



Belle langoustine panée au riz soufflé,
minestrone de poivron confit, mayonnaise au wasabi
Effeillé de tourteau aux oignons rouges et coriandre,
lait de baratte au curry corsaire

Domino de dorade grillée, velours de petits pois
à l'estragon du jardin, cappuccino aux parfums du voyage
Huitre végétale, gelée d'un thé de crevettes grises,
poutargue et pointe de savora



Lieu jaune cuit dans un beurre de salicornes,
condiment pomme-pamplemousse,
décoction d'épices aux peaux d'agrumes torréfiées

La rencontre entre le petit violet et coquillages
ouverts en vapeur de saké, délicat zéphir citronné
Fleur de courgette farcie d'une mousseline de poisson,
jus vert au gingembre, écume marine

Betterave rouge cuite au sel, vermicelles soufflés
au parfum d'embruns, sauce yin et yang

OU

Suprême de pintade farcie sous la peau d'un beurre d'herbes
et noisettes, jeunes carottes, condiment corinthe, jus au carvi

Poupeton de cuisse confite, tartare de pois gourmands
aux cacahuètes, sauce bois de laurier

Haricots verts à la flamme, crumble de pancetta,
jus de volaille caramélisé à la verveine, pickles de cerise-piment

Gourmandise de pomme de terre, oignons croustillants,
poudre de printemps, suc de poulet rôti



Faisselle aux herbes des druides,
fèves, amandes grillées et vinaigrette celtique



Pour finir ce voyage, 6 desserts d'inspiration personnelle :
fruits de saison, de chocolat, d'épices, un parfum d'inattendu
ainsi qu'une crème glacée réalisée chaque jour

65 euros

Voyage au déjeuner

38 euros

Mises en bouche, entrée,
poisson ou viande et le dessert de Mathieu

Un menu qui change très régulièrement,
en fonction du marché du jour...

« Chaque menu est un travail de recherche précis,
nous ne pouvons faire de changement, merci. »

Emotions

Servi uniquement au dîner

Mises en bouche



Notre intemporel chaud-froid d'oeuf, sirop d'agave et 8 épices



Belle langoustine panée au riz soufflé,
minestrone de poivron confit mayonnaise au wasabi
Effeillé de tourteau aux oignons rouges et coriandre,
lait de baratte au curry corsaire

Domino de dorade grillée, velours de petits pois
à l'estragon du jardin, cappuccino aux parfums du voyage
Huitre végétale, gelée d'un thé de crevettes grises,
poutargue et pointe de savora



Rouget barbet cuit en papillote d'agrumes et thym-citron,
sauce vigneronne, cassis acidulés

Semoule crousti-moelleuse, fenouil grillé,
pétale de rouget au naturel, réduction d'une cotriade



Médailon de homard poché quelques instants
dans un bouillon de maquereaux à la livèche, artichaut
Délicate mousseline homardine, vinaigrette croquante pavot et lin
Fregola Sarda cuisinée aux aromates,
ail noir, bisque des mers du Sud



Bar de ligne à la façon d'un oeuf mimosa, nuage d'une hollandaise
Aiguillette confite dans un fumet réduit,
oeufs de poisson volant au yuzu
Jaune d'oeuf mariné au soja marin,
raisins de mer, sabayon beurre noisette
Tartare de bar aux cébettes,
jus glacé de concombre et pomme verte



Faisselle aux herbes des druides, fèves,
amandes grillées et vinaigrette celtique



Pour finir ce voyage, 6 desserts d'inspiration personnelle :
fruits de saison, de chocolat, d'épices, un parfum d'inattendu
ainsi qu'une crème glacée réalisée chaque jour

95 euros

Le même menu est servi à l'ensemble de la table.