

Menu fête des mères

Dimanche 26 mai au déjeuner

75 euros

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

Gourmandise de pomme de terre nouvelle, oignons de Roscoff croustillants,

poudre de printemps et jus de poulet rôti

Filet de St-pierre cuit dans un beurre de salicornes, condiment pomme-pamplemousse, décoction d'épices aux peaux d'agrumes torréfiées

La rencontre entre le petit violet et les coquillages ouverts en vapeur de saké, délicat zéphir citronné

Asperge verte grillée à la flamme, lichette de haddock et œufs de truite, réduction végétale au ponzu

Fleur de courgette farcie d'une mousseline de poisson, jus vert au gingembre

sauce marine

Faisselle aux herbes des druides, doucette, fèves, amande, vinaigrette à l'encre de seiche

Le dessert de Mathieu :

Pour finir ce voyage, deux constellations : une autour du chocolat, l'autre autour de fruits de saison, d'épices, un parfum d'inattendu et une crème glacée réalisée chaque jour