



Menu Plaisir — 115 €

Le Chef vous propose une balade gourmande, élaborée au moment au fil des saisons, et des produits régionaux. Pour une bonne harmonie, ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Balade Terre et Mer

Gourmandises des Saisons — 75 €

Huîtres d'Olivier Laban : Sushis Tourteau et Tomburi, gelée d'Eau de Mer, Aloe-Vera glacé
Ou

Foie Gras : Poché dans un Lait de Coco, Boudin blanc Noisette et bouillon Butternut's
Ecume Tom Yang

=====

Pigeon de Mios : Poitrine bardée de Ventrêche, Pruneaux et cuisse croustillante,
Chou, Girolles et Marrons, jus corsé
Ou

Saint-Jacques : Ravioles de Betterave à l'Huile de Noix, Cresson, Cerfeuil tubéreux
Et Truffe Noire

=====

Le Chariot de Fromages

Les Fromages : Ou

Mousseline Roquefort, croustillant KKO à la Fleur de Sel
et réduction de Banyuls

=====

La Tradition : Soufflé chaud au Grand-Marnier
ou

Pîna-Colada : Mousseux Créole et cœur Ananas Coriandre, Dacquoise Coco et gelée Rhum

Menu Semaine à 48 € du Mardi au Vendredi,
Midi et Soir sauf jours fériés et Week-End