



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 : Saveur Gribiche et gelée d'huîtres, crépinette de veau rosé au foie gras, émulsion au Massaman Thaï
Ou

Rouget : Biscuit roulé et crème de roquette, truffe d'été, sorbet chèvre et pulpe Piperade

=====

Pigeon de Mios : Poitrine bardée de ventrèche, pruneaux et cuisse croustillante, panacotta petits pois carottes, champignon brun de Mérignas
Ou

Maigre et seiche du Bassin : Maigre rôti et seiche en croûte de persillade, racine de Wakamé confites et bouillon de crabe vert

=====

Le Chariot de fromages

Les Fromages : Ou

Chantilly de Brie et Gouda à la truffe

=====

Chocolat-Framboise : Tuiles dentelles KKO, crémeux Manjari et pralin au gruë, sorbet framboise
ou

Figues : Crème cuite et croquant noisette, granité Izarra

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