

ENTRÉES

| | |
|--------------------------------------|----|
| Brocoli Gwell Citron Caviar | 57 |
| Homard Maïs Verveine citronnelle | 50 |
| Thon Tomate Poivron Sésame | 38 |

PLATS

| | |
|---|----|
| Bar Artichaut Tomate Cocos Moules | 60 |
| Turbot Courgettes Basilic Citron | 69 |
| Porcelet Cerises Oignons Fenouil | 65 |
| Veau Aubergine Piment Rouge | 70 |

DESSERTS

| | |
|-------------------------------------|----|
| Fraises Fleur de Sureau Vanille | 22 |
| Framboises Rhubarbe Hibiscus | 22 |
| Citron Coco Meringue | 22 |

MENU DÉJEUNER 57 €
ENTREE | PLAT | DESSERT AU CHOIX

Noix de veau | Citron | Carotte | Jalapeno

Brocoli | Gwell | Haricot vert | Citron

Cabillaud | Artichaut | Tomate | Cocos | Moules

Volaille | Aubergine | Piment rouge

Pêche | Baba | Citron | Verveine

Fraise | Rhubarbe | Hibiscus

MENU DÉGUSTATION 162 €
Accords mets & vins 100 €

Brocoli | Gwell | Mélisse | Caviar

Homard | Maïs | Verveine citronnelle

Bar | Artichaut | Tomate | Cocos | Moules

Canard | Cerise | Oignon | Fenouil

Fraicheur | Agrumes

Framboises | Rhubarbe | Hibiscus

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives à table