



Le Menu Découverte

Une expérience culinaire imaginée par le chef

En 5 Temps 150€



En 5 Temps avec fromage 160€



Accord Mets & Vins 80€



Notre menu découverte est servi à
l'ensemble des convives

prix ttc service inclus





Restaurant

L'instant dîner

CHARCUTERIE

Charcuterie nustrale

45€

Lonzu, Coppa, Pancetta, Saucisson, Prizuttu, Figatellu...

Allergènes:

LE DÉBUT DU VOYAGE

L'oeuf parfait en royale de Langoustine

29€

Un œuf délicatement cuit, niché sous des fèves et petits pois, doucement poêlés puis liés d'un jus de volaille. Une écume légère à la truffe vient l'envelopper, accompagnée d'une fine tuile dentelle et d'une langoustine, comme un contraste entre terre et mer.

Allergènes: oeuf, crustacé, gluten

Croustillant de foie gras

29€

Une escalope de foie gras enrobée de panko, dorée avec finesse, déposée sur une émulsion d'artichaut. Le tout est relevé par un jus de volaille maison et quelques éclats de noisette pour apporter relief et gourmandise.

Allergènes: oeuf, gluten, lactose, fruits sec

Tartare Pêche Locale

36€

Tarte de poisson blanc 90-100gr, façon exotique: grenade, mangue, suprême citron vert, gingembre, gel citron, gel citron vert-verveine, gel mangue

LES TARTARES

Tataki de thon rouge ikejime

34€

Un thon rouge juste saisi, enrobé de pistache, accompagné d'une spirale de mayonnaise au yuzu. Autour, un mélange de légumes croquants et pickles, relevé par la fraîcheur d'un sorbet wasabi.

Allergènes: oeuf, arachide, fruit sec, soja, moutarde

Tartare de veau

35€

Un tartare de veau taillé au couteau, servi entre chaud et froid, déposé sur un lit d'os à moelle. Il est accompagné de jaunes d'œufs confits, apportant richesse et douceur à l'ensemble.

Allergènes: oeuf, moutarde

prix ttc service inclus

M



LA MER

Ravioles du Chef

44€

Ces ravioles maison renferme langouste et gambas. Elle repose sur une bisque de crustacés, enrichie d'un jus corsé qui vient prolonger toute l'intensité marine.

Allergènes: Gluten, oeuf, crustacé, lactose

Filet de st pierre rôti

44€

Filet de Saint-Pierre rôti, risotto à la truffe

Allergènes: gluten

Poulpe façon paëlla de la mer

42€

Fregola, palourdes, moules et calamars s'inspirent de la tradition de la paëlla. Le poulpe, travaillé en spirale et grillé à la minute.

Allergènes: Mollusques, crustacés, gluten, lactose

La pêche du soir

43€

Filet de poisson blanc accompagnée d'une purée de carotte à l'orange, d'un beurre citronné et de légumes de saison.

Allergènes: lactose, poisson

LES VIANDES

Bœuf Angus

42€

Un morceau de bœuf pensé dans sa générosité, accompagné de quenelle écrasé de pomme de terre aux herbes, fleur de courgette en tempura.

Allergènes: gluten, oeuf, lait

Côte de veau grillée

45€

Côte de veau, croustis cœur foie gras, caviar d'aubergine.

Allergène: gluten, _



LA CLÔTURE GOURMANDE

Pavlova framboise & estragon

24€

Une pavlova légère, entre croustillant et fondant, où la meringue accueille la fraîcheur de la framboise. Une touche d'estrragon vient surprendre et relever l'ensemble avec finesse.

Allergènes: lactose

Champagne gourmand

29€

Un dessert comme une dégustation sucrée autour de petites bouchées de saison. Un jeu de textures et de douceur en plusieurs éclats.

Allergènes: fruit à coques, gluten,

Tarte soufflée, cœur coulant noisette & glace café blanc

24€

Une tarte au caractère aérien, qui cache en son cœur une noisette fondante et généreuse. Servie avec une glace au café blanc infusé à froid, pour un équilibre entre chaleur et fraîcheur.

Allergènes: gluten, fruit à coques, lactose

Feuille à feuille vanille & fruits rouges

24€

Un dessert en couches délicates, où la vanille se mêle aux fruits rouges dans un jeu de textures léger et élégant.

Allergènes: gluten, lactose

Choco coco (vegan)

22€

Crèmeux chocolat noix de coco. sorbet noix de coco, chocolat noir dentelle