

FINS GOURMETS 125 €

6 étapes

Accord mets et vins 5 verres 60€

L'ÉVEIL DES PÂILLES



AMUSE-BOUCHE



LA TOMATE GREEN ZEBRA

Juste brûlée, en sorbet, confit et en pulpe, crumble et absinthe



LE POISSON DU MOMENT

Juste saisi, courgettes, algues et sauce hollandaise au plancton



PIECE DE VEAU ET OIGNONS DE VERS

Compotée oignons, tartelette oignons, échalotte noir et ris de veau,
jus de veau



LA DOUCEUR



LE CHOCOLAT DE M. COMTE

En crémeux, onctueux et en croustillant, oabika, sorbet cacao



LA DERNIÈRE NOTE

SIGNATURE DU CHEF 145 €

7 étapes

Accord mets et vins 5 verres 60€

L'ÉVEIL DES PAPILLES



AMUSE-BOUCHE



LA TOMATE GREEN ZEBRA

Juste brûlée, en sorbet, confit et en pulpe, crumble et absinthe



LA LANGOUSTINE

Juste rôtie, en crémeux et en tartare dans sa tartelette, jus de langoustine



LE POISSON DU MOMENT

Juste saisi, courgettes, algues et sauce hollandaise au plancton



HOMARD BLEU

Gnocchi de pomme de terre, crémeux de blette, tartelette oignons et jus brun de homard



LA DOUCEUR



LE CHOCOLAT DE M. COMTE

En crémeux, onctueux et en croustillant, oabika, sorbet cacao



LA DERNIÈRE NOTE