MENU INITIATION 85 €

5 étapes

Accord mets et vins 3 verres- 20€

L'ÉVEIL DES PAPILLES

AMUSE-BOUCHE

LE POIREAU VINAIGRETTE

Crème de poireaux brulés, croustillant au poivre voatsiperifery, moutarde en finesse, poireau cuit au naturel et bille de vinaigre de syrah

LE RIS DE VEAU, SARDINE ET ALGUES

Fenouil glacé au jus, velours de sardine, biscuit de ris de veau, écrasé de pommes de terre au beurre frais d'Ardèche et algues, jus de veau et sardine

LA CRÉATION FROMAGÈRE

LE CHOCOLAT DE MR COMTE ET OXALIS

En ganache, sorbet oxalis, grué cacao croquants, mousse de fèves de cacao et poivre de cubèbe

LA DERNIÈRE NOTE

Taxes et service inclus

Viande élevée et abattue en France. Tout est fait maison en fonction des saisons

MENU EXPLORATION 135 €

6 étapes

Accord mets et vins 5 verres- 60€

L'ÉVEIL DES PAPILLES

AMUSE-BOUCHE

LA TOMATE BASILIC DU JARDIN D'ALIX

Au naturel, crumble de tomate, atomisation de basilic, pulpe de tomate au vinaigre balsamique noir, yaourt maison basilic et sorbet green zebra

LE POISSON DU MOMENT MATURÉ

Tarte cèleri et obione, rouleau de cèleri confit, couteaux en marinière et en sauce

LE PIGEON ET L'OIGNON

Rôti sur le coffre, cuisse confite, oignons en croustillant et en crémeux, sauce diable, miso oignons et piment fumé, poivre Sarawak

LA DOUCEUR

LA FRAISE DU JARDIN D'ALIX

Comme un lait fraise rafraîchi à l'agastache

LA DERNIÈRE NOTE

Taxes et service inclus

Viande élevée et abattue en France. Tout est fait maison en fonction des saisons

MENU HOMARD 155 €

Accord mets et vins 5 verres- 6o €

L'ÉVEIL DES PAPILLES

L'HOLLANDAISE DE HOMARD
Coude de homard, osmose de tomate et corail de homard et pétale de tomate confite

TERIYAKI DE HOMARD
La pince croustillante, salade d'herbes rares

YAOURT DE CELERI
En tartelette, tartare de homard au cèleri branche, crémeux de homard, cèleri fermenté, confiture d'algue et vinaigrette homard

LE JUS DE HOMARD
Champignons du moment, homard, myrtilles fermentées et biscuit de homard

LA BISQUE
Homard servi juste tiède, chocolat de Mr Comte aux épices douces, écrasé de pommes de terre, oabika et pommes de terre soufflée au sel de homard

LA DOUCEUR

L'ABRICOT DU JARDIN D'ALIX
Ganache abricot, miel de « L'abeille Rouge », croustillant amer de pollen et sorbet abricot barbecue

LA DERNIÈRE NOTE

Taxes et service inclus
Viande élevée et abattue en France. Tout est fait maison en fonction des saisons