

Les Entrées : 13,90 €

Sashimi de Thon Rouge "Obèse"

Avocat, Roquette, Gingembre Confit au Vinaigre, Vinaigrette Wasabi, Caramel Miel-Soja

Ou

"Fromage de Tête" Maison Cochon et Foie Gras de Canard

Asperges Vertes, Vinaigrette Parfumée, Oignons Confits au Balsamique, Pistou de Roquette

Ou

Ceviche de Dorade Royale

Vinaigrette aux Agrumes, Houmous de Pois Chiche, Siphon Pomme Verte, Tuile Charbon Végétal

Ou

Duo d'Asperges Blanches des Landes et Vertes

Vinaigrette Mousseline, Anguille Fumée, Poutargue

Les Plats : 24,00 €

Maigre Sauvage "Corse"

Asperges Vertes, Pak Choi, "Purée Verte", Fumet Citronné et Crémé, Vierge Granny Smith et Citron Confit

Ou

Dos de Cabillaud Rôti

Petits Artichauts, Duxelles de Paris, Jus de Barigoule Monté au Beurre, Coppa Basque Ferme Abotia

Ou

Poitrine de Veau Confite au Foin

Farcie Rognons et Ris de Veau, Crémeux de Fèves, Fricassée de Champignons, Asperges Vertes, Condiments Petits Pois, Jus de Rôti

Ou

Magret de Canard "Rossini"

Printanière de Légumes, Escalope de Foie Gras Poêlée, Jus au Poivre de Voatsiperifery, Condiment à l'Orange

Les Desserts : 7,50 €

Poire William façon "Belle Hélène"

Glace Vanille Artisanale, Sauce Cacao, Chantilly Maison, Amandes Effilées

Ou

Soupe de Fruits Rouges

Crème Fouettée Pistache, Sorbet Fraise, Financier Chocolat

Ou

Pavlova aux Framboises Fraîches

Crémeux Citron, Meringue, Chantilly et Coulis Maison

Ou

Streusel Chocolat Noir "Nyangbo"

Crémeux et Glace Chocolat, Mousse de Lait au Poivre de Tellicherry, Grué Cacao

Menu complet 43,90 €