

Menu « Au Milieu de la Table »
En 3 plats
75€

Assortiment d'entrées à partager
*
Plat à partager
*
Assortiment de Desserts à partager

Menu En 6 odysées
120€

Oursin
Cœur de fenouil en condiment safrané, émulsion iodée
*
Noix de coquilles Saint Jacques,
Grillées à la plancha, beurre noisette à la provençale, châtaignes, velouté de butternut
*
Macaroni aux truffes noires et foie gras de canard
*
Caille
Farcie au foie gras de canard et truffe noire, sauce Albufera, légumes d'hiver
*
Granité à l'Absinthe
Confit de tomates à la vanille, glace fenouil
*
Chocolat grand cru, caramel fondant
Sabayon froid au cacao

Menu En 8 odysées
145€

Oursin
Cœur de fenouil en condiment safrané, émulsion iodée
*
Velouté de homard
Carabineros, feuilles de laitues farcies encornets, miel de châtaignier
*
Noix de coquilles Saint Jacques,
Grillées à la plancha, beurre noisette à la provençale, châtaignes, velouté de butternut
*
Macaroni aux truffes noires et foie gras de canard
*
Caille
Farcie au foie gras de canard et truffe noire, sauce Albufera, légumes d'hiver
*
Sélection de fromage
*
Granité à l'Absinthe
Confit de tomates à la vanille, glace fenouil
*
Chocolat grand cru, caramel fondant
Sabayon froid au cacao