

Menu « au milieu de la table »

75€

Entrées à partager

*

Saint Pierre

En oursinade, légèrement voilé de poutargue, fregola Sarda

OU

Caille

Crépinette et cuisses confites, sauce Albufera, légumes truffés

*

Desserts à partager

Menu En 6 odyssées

120€

Œuf Parfait

Céleri, parmesan, truffe noire, fève de tonka

*

Noix de coquilles Saint-Jacques

Grillées à la plancha, beurre noisette à la Provençale, artichauts poivrades et châtaignes

*

Truffe noire d'hiver Tuber Melanosporum

Macaroni légèrement gratiné au parmesan, foie gras de canard, jus de veau

*

Caille

Crépinette et cuisses confites, sauce Albufera, légumes truffés

*

Chocolat Grand cru,

En différentes textures, émulsion chocolat/badiane

*

Mandarine anisée,

Gavotte et cheesecake

Menu En 8 odyssées

145€

Oursins

Cœur de fenouil en condiment safrané, émulsion iodée, zestes de bergamote

*

Œuf Parfait

Céleri, parmesan, truffe noire, fève de tonka

*

Noix de coquilles Saint-Jacques

Grillées à la plancha, beurre noisette à la Provençale, artichauts poivrades et châtaignes

*

Truffe noire d'hiver Tuber Melanosporum

Macaroni légèrement gratiné au parmesan, foie gras de canard, jus de veau

*

Caille

Crépinette et cuisses confites, sauce Albufera, légumes truffés

*

Sélection de fromage

*

Chocolat Grand cru,

En différentes textures, émulsion chocolat/badiane

*

Mandarine anisée,

Gavotte et cheesecake