

Menu « au milieu de la table »

75€

Entrées à partager

*

Saint Pierre

Jus d'une bouillabaisse, pommes fondantes, pétales de fenouil

OU

Caille

Flambée et étuvée aux aromates, olives noires, petits pois, laitue

*

Desserts à partager

Menu En 6 odysées

120€

Asperges vertes

Sabayon au basilic, olives noires, oignons caramélisés

*

Saint Pierre

Jus d'une bouillabaisse, pommes fondantes, pétales de fenouil

*

Truffe noire d'hiver Tuber Melanosporum

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

*

Caille

Flambée et étuvée aux aromates, olives noires, petits pois, laitue

*

Granité à l'Absinthe

Confit de tomates d'été, vanille, olives noires confites, glace fenouil

*

Chocolat grand cru, caramel fondant

Sabayon froid au cacao

Menu En 8 odysées

145€

Asperges vertes

Sabayon au basilic, olives noires, oignons caramélisés

*

Velouté de langoustines

Carabineros, feuilles de laitue farcies d'encornets, châtaignes, et champignons

*

Saint Pierre

Jus d'une bouillabaisse, pommes fondantes, pétales de fenouil

*

Truffe noire d'hiver Tuber Melanosporum

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

*

Caille

Flambée et étuvée aux aromates, olives noires, petits pois, laitue

*

Sélection de fromage

*

Granité à l'Absinthe

Confit de tomates d'été, vanille, olives noires confites, glace fenouil

*

Chocolat grand cru, caramel fondant

Sabayon froid au cacao