

Dessert



Un macaron au thé « orange jaïpur » sa mousseline légère, un sorbet mandarine et son glacié verveine. 10 €



Elucubration du pâtissier. 13 €



Le mille feuilles revisité, croustillant à l'envoi, « Irish crème » à la liqueur de baileys, sirop d'érable et arachides caramélisées. 10 €

Boissons



Bouteille d'eau 6 €



Une demi-bouteille d'eau 5 €

Starter



Les six Huîtres de veules les roses glacées dans une eau de tomates grappes à l'échalote nouvelle, acidifié d'un vieux xérés. 27 €



Dans son velouté une étuvée d'asperges blanches, craquant de parmesan escargots et jambon iberique. 26 €



Mariné de Thon rouge, soja citron vert et oignon nouveau, pousses d'herbes, un léger trait d'huile de sésame. 25 €

Main Course



Une fricassée de homard au tandoori, pâtes fraîche au basilic et tomate cerise, huile d'olive du moulin de la Balméenne.

27
€



Un mignon de filet de veau farci de ses ris et morilles, son jus de déglacage crémé.

28
€



Un pigeonneau en panure de condiment « feu d'enfer » un jus de béarnaise.

29
€

Café



Café

4
€