

Menu Expression

*Rémoulade de chou rave et haddock,
Saumon et maquereau mi fumé, pickles de légumes,
Vinaigrette Savora Whisky.*

Ou

*Pastilla d'épaule d'agneau confit en cinq heures,
Coulis de piquillos, salade de raisins secs,
Pignon de pin parfum fleur d'oranger.*

*Filet de Maigre cuit à basse température, jus d'une Bouillabaisse,
Tomates confite, pâte de crevettes grises.*

Ou

*Pluma Cerdo Negro comme un kebab,
Fromage frais parfumé, courgette et chorizo.*

*Clafoutis ananas rhubarbe,
Nuage chocolat blanc, fruits de la passion, lait de coco.*

Ou

*Salade de fraises, crémeux menthe, basilic,
Financier au miel de l'Artois.*

Menu 35 euros.

*Accord mets et vins réalisé par Thomas
49 euros.*

Menu découverte

Carpaccio de bœuf et huître :

*Un peu comme un Tataki, citronnelle et gingembre,
Huître marinée, jus de tomate, glace lait Ribot.*

Ou

*Biscuit de rouget grondin farci puis snacké, carpaccio de rouget Barbet,
Confit de fenouil et soupe de poisson.*

Conchiglioni de homard, thon juste cuit, graines Dakkha.

Légumes au wok, huiles parfumées.

Ou

L'agneau :

*Rôti, fumé au thym de garrigue, confit de ratatouille,
Condiment d'aubergine.*

En Chorba parfum de coriandre et menthe.

Balade Sucrée.

Menu 47.00€.

Chariot de fromages affinés supplément 11.00€.

Menu Accords mets et vins réalisés

Par Thomas notre sommelier 63.00€

Menu Liberté

Foie gras et homard, melon et pastèque.

☆☆☆☆

*Conchiglioni de homard,
Servi dans un jus de bouillabaisse.*

☆☆☆☆

*Homard et thon, légumes parfumés,
Consommé de homard citronnelle gingembre.*

☆☆☆☆

*Fromage de la Bédouatre :
Fromage frais aux fines herbes, tomme ail des ours et orties.*

☆☆☆☆

*Salade de fruits rouges, crème légèrement citronnée,
Dashi parfumé à la verveine,
Nougatine de cacahuètes.*

Menu à 67.00€.

*Menu Accord mets et vins réalisé
Par Thomas notre sommelier.
85.00€*