

Entre Tradition et Modernité , « Hommage à la Mère Germaine »

5 séquences 138 euros

Menu servi à l'ensemble de la Table

La Langoustine Bretonne cuite à l'Huile de Laurier

Marinière de Tourteau et Quinoa frit, Huître de Camargue,
vinaigrette de Crustacé. 32€



La Rave en Ravioles à la Truffe et Sarrasin

Lait de Pomme de Terre à la Truffe du Vaucluse 42€



Le Poisson Sauvage de Nos Côtes cuit au Four,

Salsifis aux Herbes, Potimarron Syphonné,
sucs d'Arêtes acidulés 52€



La Poitrine de Canette de Barbarie snackée,

Foie gras de Canard Grillé, Tartelette croustillante à la Betterave,
sucs à l'échalote et Truffe du Vaucluse 52€



Onctueux “Citron et Herbes Fraîches”

Croustillant aux Graines de Courge, pulpe d'Agrumes et
Huile d'Olive du Domaine de Coyeux...22€

OU

Chocolat Ceiba de République Dominicaine

Sablé au grué de cacao, onctueux chocolat, piment d'Espelette.
Sorbet au fromage blanc. 22€

Prix nets en euros TVA 10%



Service compris