



# OPENING

**VENDREDI 12 AVRIL**

## TATAKI DE THON

Coriandre, salicornes, sauce soja, wasabi, sésame.

ou

## ŒUF PARFAIT BIO

Mousse d'oursins, mouillette d'asperges vertes.

---

## NOIX DE ST-JACQUES À LA PLANCHA

Réduction de roquette, mousseline de céleri et truffe.

ou

## BROCHETTES DE MAGRET DE CANARD GRILLÉES

Farandole de légumes, réduction de sangria.

---

## FINGER AU CHOCOLAT LAIT BANANE

ou

## TATIN AU MIEL DE LAVANDE

Entrée/Plat ou Plat/Dessert	29€/Personne
Entrée/Plat/Dessert	39€/Personne



# OPENING

**SAMEDI 13 AVRIL**

## GOURMANDISES DE HOMARD À L'AVOCAT

Émulsion à la mangue, piment d'Espelette.

ou

## FOCACCIA AUX TOMATES INSOLITES

Chantilly de mozzarella, huile d'olives de M Puccini.

---

## PAVÉ DE TURBO CUIT À LA PLANCHA ET FLEUR DE SEL DE CAMARGUE

Risotto aux algues, émulsion de Champagne.

ou

## MIGNON D'AGNEAU DE SISTERON

Jus réduit, chips de panais, écrasé de pomme de terre des sables.

---

## TARTELETTE AGRUMES, SORBET PAMPLEMOUSSE

ou

## DULCEY NOISETTES

Entrée/Plat ou Plat/Dessert	29€/Personne
Entrée/Plat/Dessert	39€/Personne



# OPENING

**DIMANCHE 14 AVRIL**

## CÉVICHE DE SAINT-JACQUES ET CITRON CAVIAR

Mousseline de patate douce, betterave de Chioggia et racines.

ou

## CANARD DANS TOUS SES ÉTATS

Foie gras mi cuit, magret fumé, effiloché de confit, marmelade rhubarbe.

---

## FILET DE LOUP CRISPY DE CHORIZO IBÉRIQUE

Risotto façon paella, citron combawa.

ou

## NOIX D'ENTRECÔTE D'ANGUS RÔTIE

Jus réduit au Romarin, panisse façon pomme Pont-Neuf.

---

## PAVLOVA PISTACHE FRAMBOISE

ou

## MOELLEUX AU CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE WHISKY

Entrée/Plat ou Plat/Dessert	29€/Personne
Entrée/Plat/Dessert	39€/Personne