



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

BROCHETTE DE MAGRET DE CANARD GRILLÉE

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.

FILET DE TURBOT 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