

Menu Création

Menu servi pour l'ensemble de la table.
Served for the whole table.

Le bonbon d'avocat à la chair de crabes,
mangue et herbes fraîches, vinaigrette au jus de crustacés.
Avocado and crab meat, mango and fresh herbs, shellfish juice vinaigrette.

Ou / Or

L'escalope de foie gras de canard poêlée, pain d'épices et fraises rôties,
jus acidulé.
Fried duck foie gras, gingerbread and roasted strawberries, tangy juice.

Le filet de Daurade cuit longuement au four, fricassé d'artichauts et gnocchi,
palourdes au jus.
Sea bream baked, artichokes and gnocchi, clam juice.

Ou / Et
Or / And

Le filet de cannette rôti aux épices,
polenta poêlée, purée de choux et jus de déglacage à la cardamome.
Roast duckling with gingerbread spices, polenta, cabbage puree and cardamom juice.

Notre pâtissier vous invite à choisir votre dessert
parmi ceux proposés dans notre carte.

Entrée, Plat et Dessert
Starter, Main course and Dessert
65 Euros

Entrée, Poisson, Viande et Dessert
Starter, Fish, Meat and Dessert
75 Euros

Prix net, service compris.
Net prices, service included.