

Menu Création

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

La raviole de langoustines et saumon, caviar de hareng,
tomates confites, citron vert et herbes fraîches.
Dublin bay prawn and salmon ravioli, herring caviar, sundried tomato, lime and herbs.

Ou / Or

Foie gras mi-cuit au naturel et sa fine gelée de griotte.
Natural foie gras and black cherry jelly.

Dos de loup de Méditerranée juste saisi, feuilleté d'asperges vertes,
crémeux de céleri et jus à l'encre.
Mediterranean sea bass on plancha, green asparagus, celery cream and ink jus.

Ou / Et
Or / And

Carré d'agneau cuit à basse température servi rosé, artichauts en variation,
jus de déglçage à l'ail frit et aux pignons.
Low cook rack of lamb, artichokes variation, fried garlic and pine nut sauce.

Les 3 couleurs de chocolat en variation.
White, milk and dark chocolate variation.

Ou / Or

La pomme et le citron.
Apple and lemon.

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

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