

## MENUS

5 services 135€\*

8 services 175€

Accord mets et vins 4 verres 58€

Accord mets et vins 5 verres 75€

Accord mets et vins 6 verres 90€

1

### Snacks\*

Tartelette/Anguille /noix  
Pao parmesan/ Truffe  
Haddock/ Poire/ Concombre  
Cône/ Chou-fleur/ Caviar

4

### Végétal\*

Phitivier  
Céleri-Chou/ Noisette  
Sabayon/ Oxydation  
Jus vegetal/ Mélando.

7

### Pigeonneau\*

Sur coffre/ BBQ  
Jus corsé/ Pickels cassis  
Betterave/ Cresson  
Cuisses/ Confite

2

### Crabe mou

Crustacé/ Frit  
Condiment/ Curry rouge  
Légèreté/ Tourteau

5

### Homard bleu

Crustacé/ BBQ  
Beurre blanc/ Riviera  
Thé de homard/ Herbes

8

### Les citrons

Jaune/ Meyer/ Feuille  
Peaux confites  
Lemon curd  
Huile des feuilles

3

### Gambas Obsiblu\*

A la flamme/ Tartelette  
Mousseline/ Jus des têtes  
Persil/ Iode

6

### Flétan\*

Poisson de ligne  
Condiment/ Algue-Tétragon  
Coquillages/ Estragon

9

### Ananas/ Géranium\*

Création Pauline Michelin  
Riz au lait léger  
Biscuit riz soufflé  
Sorbet géranium