



MENUS

5 services 135€*

8 services 175€

Accord mets et vins 4 verres 58€

Accord mets et vins 6 verres 90€

Accord mets et vins réserve 6 verres 250€

Accord mets et vins sans alcool 4 verres 48€

1

Snacks*

Tartelette/ Œuf/ Mélano.
Bœuf/ Anguille/ Caviar
Daurade/ Poire/ Balsamique
Couteau/ Courge/ Safran

4

Végétal*

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

7

Pigeonneau*

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

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