

LES MENUS

Septembre - Octobre 2024

Par table :

Huître creuse de Yerseke en ceviche, livèche, granny-smith, espuma vodka



Méli-mélo de tomates multicolores, son voile acidulé au vinaigre maison, caponata sicilienne, ricotta, granité basilic



Hamachi, ormeaux, champignons des bois, feuille de riz au curry, bouillon, herbes fraîches



⁷ Tronçon de homard breton au beurre citronné, cannelloni de mini courgette au romarin



^{6/7} Vapeur de bar, escabèche de moules de bouchot, écume de fenouil, tartelette au tartare de bar et oeufs de harengs fumés



Canard Challandais de chez Burgaud mariné et laqué, terrine de cuisses, gel oignons rouges, condiment coriandre et pignons de pins torréfiés



Comme une forêt noire en chaud et froid
autour de la cerise, du chocolat 70% et du Kirsch

Menu 5 services : pp 175,00 €
avec sélection de vins (1 verre par plat) : pp 240,00 €
Dernière commande à 20h30

⁶ **Menu 6 services :** pp 200,00 €
avec sélection de vins (1 verre par plat) : pp 275,00 €
Dernière commande à 20h15

⁷ **Menu 7 services :** pp 250,00 €
avec sélection de vins (1 verre par plat) : pp 335,00 €
Dernière commande à 20h00

Service et taxes inclus

Nous vous prions de nous signaler toute allergie ou régime alimentaire spécifique.
Par respect pour nos équipes, nous fermons notre maison à 00h15

TOUT CHANGEMENT DANS UN MENU ENTRAINERA UN SUPPLEMENT