

Menu Bib Gourmand

39 euros (entrée, plat, dessert)

Entrées

L'huître Fujiyama

Tartare d'huître naturelle de Raymond Kadem, échalote, fruit de la passion, gingembre frais, crème fouettée au wasabi, kakigori au bouillon dashi et vinaigre de sakura fumé, jus de grenade fraîche, feuille de sakura en saumure et zestes de citron vert

Betterave rôtie au miel de sarrasin

Fromage frais fumé au foin, pignons de pin torréfiés, pesto de céleri branche

Le rouleau de printemps au canard laqué à la française

Et fruits exotiques, sauce aigre-douce

Plats

Aile de raie de nos côtes cuite au four, condiment napolitain

Pimentos del Padrón au gros sel, petits fenouils sautés à l'huile d'olive

Tartare de bœuf coupé au couteau et huître naturelle de Raymond Kadem

Pommes suédoises, roquette japonaise

Desserts

Kouign miam miam

Servi avec caramel au beurre salé

Le gâteau nuage au basilic

Fraises de pays et douceur de chocolat blanc

Entre la poire et le fromage

Petite poire bio pochée aux douces épices, tuile aux noix, glace au roquefort

Carte des Petits et Grands Délices

Gargantua ou délicat gourmet, il est parfois urgent de se faire plaisir, de découvrir des produits et des goûts, de réanimer des souvenirs de papilles

Pommes grenailles au caviar d'Aquitaine

À la crème crue et à la ciboulette

25 euros

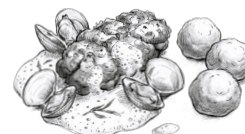


Carpaccio de bœuf Wagyu

Élevé au Japon aromatisé au sésame et au condiment de poireau, sauce ponzu yuzu

25 euros

*Entrée ou dessert OFFERT (choisir dans le menu Bib)
avec le riz de veau ou le homard*



Ris de veau croustillant

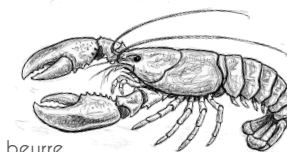
Coques vapeur et émulsion marinière à l'estragon
pommes Dauphine

52 euros

Le grand bleu

Précédé d'une huître Fujiyama
Homard de nos côtes rôti entier (≈ 600 g) au beurre
d'herbes fraîches, pommes grenailles au four

85 euros

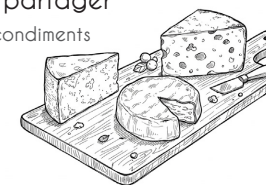


Entrée ou dessert supplémentaire 7 euros

Assiette de fromages affinés à partager

Les bonnes pâtes du moment et leurs condiments

7.50 euros



*Nous ne travaillons que des produits frais
et nous sommes donc dépendants de la pêche et de la météo*

La liste des allergènes est consultable sur demande. Viandes de provenance française.