

MENU « AU FIL DES SAISONS »
« CHANGING SEASONS » MENU

36 Euros (Boissons non comprises) / *(Beverages are not included)*

Amuse-bouche du moment / Current amuse-bouche



Merlan de ligne avec réduction de soupe de poisson et fenouil confit, sorbet rouille
Sea Whiting with its fish soup reduction, candied fennel and its rouille ice cream.

Ou /Or

Langue de bœuf relevé aux fines herbes, moutarde et miel, fraîcheur de cornichon, sauce gribiche.
Beef tongue spiced with fine herbes, mustard and honey, pickle and gribiche sauce.



Lieu jaune de ligne

Tomates ananas aux deux vinaigres mangue et Calamondin, fève, pesto de basilic
émulsion de crustacé à la verveine.

Sea Yellow pollock,

Pineapple tomatoes with two mango and Calamondin vinegars, broad beans, basil pesto
and crustacean emulsion with verbena.

Ou /Or

Filet Mignon de porc cuit à basse température
nectarine, courgette jaune et feta aromatisée à la menthe.

Slow-cooked Pork Filet mignon
nectarine, yellow zucchini and mint feta cheese.



Plateau de fromages affinés par nos soins à l'assiette (Supplément de 9 euros).
On a plate, selection of aged in house cheeses (9 euros supplement).



Framboises et rhubarbes confites, guacamole vanillé et son sorbet citron galanga.
Candied raspberries and rhubarbs, vanilla guacamole and its galanga lemon sorbet.

Ou /Or

Entremet mousseux Gianduja au cœur coulant, noisettes torréfiées et son sorbet passion.
Foamy Gianduja dessert with its lava heart, roasted hazelnuts and its passion fruit sorbet.

MENU « SIGNATURE »
« SIGNATURE » MENU

59 Euros (Boissons non comprises) / *(Beverages are not included)*

Amuse-bouche du moment / Current amuse-bouche



*Assiette de fruit de mer composée d'huîtres (Percevault) laquées à l'ail noir, palourdes, coques, moules et
couteaux,
concombre au naturel, oignon rouge, salicorne, gel de crustacés,
bouillon de gingembre citronnelle.*

*Seafood plate composed of black garlic-lacquered oysters (Percevault), clams, cockles, mussels
and razor shells,
au naturel cucumber, red onion, samphire, crustacean gel and
Lemongrass ginger broth.*

Ou /Or

*Foie gras, chutney de fruits rouges et framboises, pain brioché.
Foie gras, red berries chutney and brioche bread.*



*Maigre de ligne,
Caviar d'aubergine à la baie de Timur, petits pois, courgettes marinées et crumble au thym et au romarin,
émulsion cardamome noire.*

*Sea Meagre,
Eggplant caviar with Timur berry, peas, marinated zucchinis and thyme and rosemary crumble,
black cardamom emulsion.*

Ou /Or

*Filet de bœuf au poivre de Voatsiperifery
Betteraves confites en gastrique, chioggia en crudité, myrtilles et son jus corsé.
Beef filet with Voatsiperifery pepper
Gastrique candied beetroot, Chioggia in crudité, blueberries and full-bodied juice.*



*Plateau de fromages affinés par nos soins à l'assiette (Supplément de 9 euros).
On a plate, selection of aged in house cheeses (9 euros supplement).*



*Fraises et cerises au saké, mousse fromage blanc, glace riz au lait.
Strawberries and cherries with saké, fromage blanc mousse, rice pudding ice cream.*

Ou /Or

*Chocolat d'origine Madirofolo, sablé et glace sésame noir, écume de café.
Madirofolo chocolate, shortbread biscuit and black sesame ice-cream, coffee foam.*

MENU « AUTOUR D'UN HOMARD BLEU »
« BLUE LOBSTER » MENU

95 Euros (Boissons non comprises) / *(Beverages are not included)*

AMUSE-BOUCHE

Coude de homard avec réduction de soupe de poisson et sa glace rouille.

Amuse-bouche

Lobster elbow with its fish soup reduction and rouille ice cream.



PINCES DE HOMARD,

Petits pois, fèves, crémeux d'oignon rouge, crumble de thym et romarin, pesto de basilic et émulsion de crustacés à la verveine.

Lobster claws,

Peas, broad beans, red onion creamy, thyme and rosemary crumble, basil pesto and shellfish emulsion with verbena.



CORPS DE HOMARD

Betterave confite en gastrique, myrtilles, courgettes jaunes et émulsion de cardamome noire.

Lobster body

Gastrique candied beetroot, blueberries, yellow zucchini and black cardamom emulsion.



Plateau de fromages affinés par nos soins à l'assiette (Supplément de 9 euros).

On a plate, selection of aged in house cheeses (9 euros supplement).



Granité citron mélisse, jus hibiscus.

Lemon balm Granit, hibiscus juice.



Fraises & cerises au saké, mousse de fromage blanc et glace riz au lait.

Strawberries & cherries with saké, fromage blanc mousse and rice pudding ice cream.