

Menu Plaisir

Entrée + plat ou plat + dessert : 30,00€

Entrée + plat + fromage ou dessert : 39,00€

Entrée + plat + fromage + dessert : 45,00€

Entrées

La Crevette et le Céleri

Les crevettes sautées au Saté, bouillon tremblotant de carcasses et chlorophylle, mousseux de céleri rave grillé, pistou de coriandre

Le Canard

Bonbons de chaud-froid de canard confit à 73°C lié au foie gras, puis laqué au jus d'une gastrique, coussin d'herbes émulsionné, salade d'automne

Plats

Le Veau et l'Echalote

Moelleux de veau cuit « façon 7h » nappé d'une marmelade d'échalotes au jus de braisage, haricots Moquette en crémeux et ragout aux morilles

La Langoustine et la Blette

Les ravioles de la mer, farce de langoustines et pêche du jour, blettes au beurre persillé, crémeux au fumet de langoustines, huile de basilic

Fromages

Chariot de fromages sélectionnés par la maison Le Roux

Desserts

Le Pomme-Corn

Biscuit moelleux, prali-crac au pop-corn, mousse pomme et insert Granny-Smith, shooter de Manzana

Le Pomelos et la Clémentine

Mousse praliné, cœur de pomelos et clémentine, segments frais et sablé au citron zeste

Les suggestions et inspirations du chef vous seront proposées en parallèle selon arrivage