

Menu Délices

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 46 €
ENTRÉE + PLAT - 36 € / PLAT + DESSERT - 34 €

ENTRÉES

LA GAMBAS

Gambas en tempura, caviar d'aubergine, piquillos et pesto d'herbes fraîches

LE BAR EN CEVICHE

Ceviche de bar en nage de grenade, thym, huile d'olive Cassese et poivre rouge

LE FOIE GRAS POÊLÉ

Foie gras de canard poêlé, effiloché de paleron de bœuf, bouillon de bœuf au yuzu et soja

PLATS

LE "PETIT BATEAU" DU MOMENT

Poisson noble du moment selon la criée, mousseline de céleri à l'huile de truffe, beurre blanc à la vanille

LE THON

Tataki de thon au soja, miel et citron, poêlée de légumes anciens

LES RIS DE VEAU

Ris de veau poêlés, jus brun au porto, poêlée de légumes anciens et tombée de chou au lard et chorizo

LE BŒUF

Filet de bœuf, sauce foie gras, frites belges et salade verte

FROMAGE ET DESSERTS

LE CHOCOLAT

En tartelette façon chocolat viennois - ganache crémeuse au chocolat, coque meringuée et crème fouettée légèrement sucrée

LES CITRONS

En tartelette à notre façon - crème de citron, coque meringuée, gel frais au citron vert confit et citron caviar

LE "BZH"

Pressé de pomme façon tatin, kouign amann et glace au sarrasin