

Entrées

Foie gras de canard cuit en basse température, agrumes confits au balsamique

Encornets sautés à la coriandre, légumes en pickles au vinaigre de framboise, bouillon de chorizo

Crevettes marinées à la coriandre, jus de tomates à la truffe réduit

Plats

Poissons

Filet de Lieu Jaune snacké, émulsion de patates douces et chips de légumes oubliés

Poisson de la pêche du jour rôti sur peau, coquillages ouverts minute, bouillon de légumes monté au beurre d'agrumes

Viandes

Pièce du boucher, pommes Pont-Neuf farcies au beurre de tomates, jus corsé réduit

Filet de veau snacké, émulsion et chips de topinambours, gnocchi de pommes de terre, jus corsé réduit

Desserts

Le Casse-Noisette

Entremet autour de la noisette, chocolat au lait, crème et glace vanille

Le Mille-Feuille

Feuilleté caramélisé, ganache montée à la vanille, sauce caramel, chou chou, glace vanille

La Douceur des îles

Biscuit et mousse coco, cœur coulant à la mangue, chips de fruits, mangue marinée, sorbet mangue, passion, gingembre