

Menu

Inspirations

120€

Artichauts bouquets

Tout en textures
Oseille et balsamique blanc
Huile d'olive fruité vert



Noix de Saint-Jacques

En épais carpaccio
Avocat, oranges sanguines et fenouil



Asperges vertes

De l'ami Didier Ferreint à Mallemort
Morilles au vin jaune
Lard paysan, échalotes confites



Pigeon

Rôti sur le coffre
Petits pois de pays et jeunes légumes fanes
Jus lié aux abats



Brebis corse

Tomme à croûte lavée affinée
Gelée aux herbes du jardin



Fruits exotiques

Raviole translucide d'ananas
Tartare de mangue aux fruits de passion
Jus exotique parfumé au safran



Chocolat & thé vert

Crèmeux au chocolat lacté et thé Matcha
Biscuit cacao et Praliné au sésame noir
Râpée de combawa

Ce menu peut vous être proposé en version végétale sur demande à la réservation.
Toute demande de changement non signalée à la réservation sera facturée.