



Le déjeuner « Affaire »

3 plats 18,00 Euros

2 plats 15,50 Euros

Entrée au choix dans le menu Cap sud

Plat du jour

Dessert au choix dans le menu Cap sud

Dégustation au Fil de la Carte 36,00 Euros

Raviole ouverte de betterave aux poivres des Cimes, et écrevisses au Yuzu

Beignet de cuisses de grenouilles, gelée de carottes au cumin à la crème d'ail doux

Rouget Barbet comme un Panini® à la Mozzarella Di Buffala, chutney de tomates et coulis de Piquillos

Comme une fleur de Lotus... Tartare de Litchée au Jasmin en coque de chocolat ivoire et sorbet Hibiscus

Toutes nos entrées, Plats et desserts
sont élaborés par nos soins lors de la prise de commande ...



Le menu «Cap Sud»

3 plats 28,00 Euros

2 plats 24,00 Euros (sauf jour férié)

Cannelloni d'herbes au Sarrazin, crème de Sainte-Maure et petits légumes

Ou

Beignet de cuisses de grenouilles, gelée de carottes au cumin à la crème d'ail doux

Ou

Mi-cuit de filet de cabillaud façon gravlax, et chantilly de homard

Ou

Raviole ouverte de betterave aux poivres des Cimes, et écrevisses au Yuzu

Ou

Croustillant d'Escargots en millefeuille de légumes virtuels et coulis d'herbes fraîches

Ou

Foie gras de canard à la Cardamome verte, chantilly de pomme et opaline de noisettes (sup 5,00€)

Rouget Barbet comme un Panini® à la Mozzarella Di Buffala, chutney de tomates et coulis de Piquillos

Ou

Pavé de Lieu jaune rôti au Galanga, Pat Choï et Chitaké en bouillon de Miso

Ou

Noix de Saint-Jacques rôties à la Réglisse, bouchon de pomme ananas, gingembre et coulis de marron (sup 8.00€)

Ou

Poitrine de Cochon fermier Roi Rose® au poivre de Szechuan et soja, mousseline de patates douces, citronnelle et nouilles croquantes

Ou

Cuisse de canard confite en effilochée, croustillant de légumes, bouillon de pois chiche aux épices

Ou

Cœur de Rumsteack poêlé, fine polenta et mousseline d'olives, petits légumes et sauce Bigarade

Variation fromagère et croquant de salade

Ou

Comme une fleur de Lotus... Tartare de Litchee au Jasmin en coque de chocolat ivoire et sorbet Hibiscus

Ou

Blanc mangé de pamplemousse, sorbet à la rose et framboise, coulis de fruits rouges

Ou

Sushi de mangue et riz au lait, crème Chibouste de noix ce coco en émulsion de coquelicot

Ou

Oeuf à la coque de chocolat blanc et noir, fine gelée de mangue, biscuit mirilton en mouillette et ses éclats de fruits

Ou

Moelleux au chocolat, coulis de fruits exotiques, glace à la vanille de Madagascar (supplément 3,00€)