

# Les Saveurs Estivales

Menu Découverte à 51€00 (Entrée, Plat, Dessert au choix)

Menu Plaisir à 56€00 (Entrée, Plat, Fromage affiné, Dessert au choix)

Menu Sensation à 66€00 (Deux Entrées, Intermède, Plat, Fromage, Dessert au choix)

Menu « Laissez Moi Faire » à 78€00 (en Sept Services, faites confiance au Chef)

Servi pour l'ensemble des convives de la Table avant 13h le midi & avant 20h30 le soir

## Les Entrées 19€50

Sablé Tomates « Grappe » & Fraises, Siphon Burrata Basilic

Ceviche de Sériole, Leche de Tigre & Pois gourmands en deux textures

Tarte Fine d'Avocats grillés & Saumon fumé, Crème d'Isigny Yuzu & Coriandre

Croustillant d'« Agria » & tartare de Bœuf, crémeux de Jaune d'Œuf & Caviar (+18 €)

## Les Viandes et les Poissons 28€00

Truite rôtie, Caponata croustillante, jus d'un Gaspacho, Ail & Olives noires

Pluma de Cochon, Croquettes d'Aligot au Pesto, jus Court & Poivrons grillés

Filet de Bar Rôti, Risotto aux Petits pois & Beurre de Crevettes Grises

Terre & Mer, Cœur de Ris de Veau & Homard, fine Purée à la Truffe d'Été (+18€)

## Le Fromage et les Desserts 14€00

Plateau de Fromages affinés, jeunes Pousses aux Noix

Pain perdu à la Bière Ambrée, Figs Rôtis, Glace Miel & Romarin

Variation autour de la Pêche & Nectarine, Verveine fraîche

Fève de Cacao, Cerise noire & sorbet au Kirsch

Nos prix sont nets en euros, taxes et service compris