

❧ Prologue Gourmand ❧

<i>Foie Gras de Canard Mariné Cognac et Porto, Compotée de Mangue, Pain de Mie Toasté</i>	25 €
<i>Burger de Thon Snacké Mi-Cuit au Sésame et Epices, Tomate Cœur de Bœuf et Roquette, Crème Infusée au Curry et Coulis Basquaise</i>	26 €
<i>Tempura de Filet de Perche, Galette de Socca, Sauce Vierge et Mozzarella Di Buffala</i>	25 €
<i>Tartare de Veau Assaisonné à ma Façon, Copeaux de Parmesan et Jaune d'œuf de Caille, Focaccia et Jambon Patta Negra Arrosé d'Huile de Truffe</i>	32 €
<i>Vinaigrette de Homard et Fenouil Relevée au Vinaigre Balsamique Blanc, Tomates Confites au Pamplemousse, Bâtonnets de Pain Toasté</i>	38 €
<i>Crèmeux de Petits Pois à la Menthe Poivrée, Emietté de Crabe au Jus de Carapaces, Sablé aux Amandes</i>	28 €
<i>Fois Gras de Canard Poêlé, Crêpe Soufflée « Suzette » et Caramel d'Orange</i>	25 €

❧ La Mer est le Ciel des Poissons ❧

<i>Bar Rôti sur la Peau à l'Huile d'Olive, Fin Velouté Crémé Infusé au Yuzu</i>	29 €
<i>Duo de Lac Poêlé à la Chartreuse Verte</i>	28 €
<i>Tronçon de Turbot Grillé à l'Huile de Pépin de Courge Torréfié, Citron Pressé</i>	32 €