



MENU DE LA MAISON



Fraicheur en blanc et vert

Daikon et kiwi en fines lamelles, au jus de céleri branche.
Huile d'olive de Calabre.

Dans un beurre de tomate

Des voiles de riz, orecchiette brulée.
Petite madeleine salée au basilic.

Dans une nage florale

Homard bleu juste tiédi.
Vermicelles de concombre à la chantilly coraillée.

Dans un verre à cocktail, fraise et rhubarbe

Fraicheur de shiso, fraises des bois croquantes.

Brioche parfumée au citron vert

Sabayon.

Menu pour l'ensemble des convives.

Prix par personne : 200 €



MENU DE SAISON

Fraicheur en blanc et vert

Daikon et kiwi en fines lamelles, au jus de céleri branche.
Huile d'olive de Calabre.

Dans un beurre de tomate

Des voiles de riz, orecchiette brulée.
Petite madeleine salée au basilic.

Langoustine juste pochée

Condiments délicats de courgette et d'avocat.
Seiche au naturel.

Comme en Toscane

Lard de blanc de Turbot, coquillages et fenouil.

Bœuf de race Normande

Pommes de terre croustillantes au pistou de sauge et câpres.
Glaçage huile de tomate à la moelle.
Jus de bœuf aux olives de Kalamata.

Mochi de banane

Flambée et Trappiste d'Echourgnac.

Retour du Venezuela

Gelée et crémeux cacao, whisky Lagavulin 16 ans,
Stracciatella de mascarpone croustillant.

Tagliolini façon Suzette

Glace au miel, Grand Marnier flambé

Brioche parfumée au citron vert

Sabayon.

*Menu pour l'ensemble des convives.
Prix par personne : 300 €*



À LA CARTE



MISE EN BOUCHE

Le printemps en amertume *(Avec Samir)* 30 €
Salade de légumes verts aux jus d'Artichaut poivrade.

Comme en Toscane *(Avec Noemi)* 30 €
Lard de blanc de Turbot, coquillages et fenouil.

ENTRÉE

Épinards géants juste fondus 65 €
Huitres fines de Claire n°2 de Marennes-Oléron.
Beurre blanc au ponzu, caviar osciètre gold.

Dans un beurre de tomate *(Avec Alessandro)* 40 €
Des voiles de riz, orechiette brûlée.
Petite madeleine salée au basilic.

Langoustine juste pochée *(Avec Alessandro)* 65 €
Condiments délicats de courgette et d'avocat.
Seiche au naturel.

FROMAGE

Pièces de fromages d'exception 35 €

Mochi de banane *(Avec Jean-Baptiste)* 12 €
Flambée et Trappiste d'Echourgnac.

PLAT PRINCIPAL

Turbot vapeur à l'eau de coquillages *(Avec Arthur et Hugo)* 100 €
Pommes de terre de l'île de Noirmoutier, mayonnaise d'algues.
Hure de joue de Turbot et vert de Printemps.

Dans une nage florale *(Avec Hugo)* 110 €
Homard bleu juste tiédié.
Vermicelles de concombre à la chantilly coraillée.

Ris de veau croustillant *(Avec Alessandro)* 100 €
A la crème de lait et levure boulangère.
Salade de cervelle d'Agneau, champignons d'été au vin jaune.

Bœuf de race Normande *(Avec Arthur)* 110 €
Pomme de terre croustillante au pistou de sauge et câpres.
Glaçage huile de tomate à la moëlle.
Jus de bœuf aux olives de Kalamata.

DESSERT

Retour du Venezuela *(Avec Barbara)* 30 €
Gelée et crémeux cacao, whisky Lagavulin 16 ans.
Stracciatella de mascarpone croustillant.

Tagliolini façon Suzette *(Avec Alessandro)* 20 €
Glace au miel, Grand Marnier flambé.

Dans un verre à cocktail, fraise et rhubarbe *(Avec Barbara)* 25 €
Au jus de fraise.
Fraicheur de shiso, fraises des bois croquantes/