



MENU DE LA MAISON

Salade de fruits rouges

Au souvenir de tomate.

Dans un beurre de tomate

Des voiles de riz, orechiette brulée.

Petite madeleine salée au basilic.

Dans une nage florale

Homard bleu juste tiédi.

Vermicelles de concombre à la chantilly coraillée.

Abricot de Yannick Colombié

Gentiment cuisinés aux amandes et achillée millefeuille.

Crème glacée à la cacahuète.

Tuiles croustillantes au café comme un petit déjeuner.

Brioche parfumée au citron vert

Sabayon.

Menu pour l'ensemble des convives.

Prix par personne : 200 €





MENU DE SAISON

Salade de fruits rouges

Au souvenir de tomate.

Langoustine juste pochée

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

Dans un beurre de tomate

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

Le printemps en amertume

Salade de légumes verts aux jus d'Artichaut poivrade.

Bœuf de race Normande

Pomme de terre et fleur de souci croustillantes au pistou de sauge brulée 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.

Pastèque couché de soleil 40 €
Sardine marinée, eau de mer.
Crème glacée au concombre et olives noires de Kalamata.

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)* 45 €
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 et fleur de souci croustillantes au pistou de sauge brûlée 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.

Abricot de Yannick Colombié *(Avec Barbara)* 25 €
Gentiment cuisiné aux amandes et achillée millefeuille.
Crème glacée à la cacahuète.
Tuiles croustillantes au café comme un petit déjeuner.