

Le Menu Saveurs

Foie gras cuit au torchon, texture de prune et brioche toastée
Duck foie gras cooked in cloth, plum in several ways and toasted brioche



Turbot rôti meunière, texture de chou-fleur, coquillages en marinière
Roasted turbot meunière style, cauliflower in several ways, marinière of shellfish



Pomme de ris de veau rôti,
Nuage de betterave, radis et crumble cacao
*Roasted kernel of sweetbread,
Beetroot foam and cocoa crumble*



Chocolat, mousse Caraïbe 66%, caramel onctueux au beurre salé et glace vanille
Chocolate, Caribbean 66% mousse, salted butter caramel and vanilla ice cream

90,00 €uros

Servi pour le dîner du lundi au samedi
Served for dinner only from Monday to Saturday