

Menu

Senteurs Océanes

Amuse bouche.

Noix de Saint-Jacques françaises
saisies à la plancha, rémoulade de
céleri-rave aux brisures de truffes.

Cabillaud cuit doucement aux zestes d'agrumes,
déclinaison crue et cuite de cucurbitacées.

Sorbet.

Homard entier décortiqué,
puis simplement grillé, mousseline de marron de
L'Ardèche et senteurs de l'Automne.

Fromages affinés.

Desserts et mignardises.

Le menu 160€
dont 10% de T.V.A.