

Menu

Senteurs Océanes

Amuse bouche.

Fraîcheur de homard et avocat,
coulis de tomates fraîches à l'huile d'olive de Nyons
et basilic frais.

Queues de langoustines saisies à la plancha,
fleurs de courgettes farcies, jus de carapace réduit.

Sorbet.

Cabillaud cuit à basse température,
mousseline de petit pois frais légèrement parfumée au curry.

Fromages affinés.

Desserts et mignardises.

Le menu 150€
dont 10% de T.V.A.