

Senteurs Océanes

Amuse bouche.

Duo de gravlax de saumon d'Écosse à l'aneth et au poivre fumé, crème fouettée aux herbes fraîches et citron, brioche tiède aux zestes de citron confit au sel.

Cabillaud cuit doucement dans sa nage de moules de bouchot et coques en émulsion.

Sorbet.

Homard entier décortiqué à cru puis cuit à la plancha, caviar noir d'aubergine et huile de safran.

Fromages affinés.

Desserts et mignardises.

Le menu 150€
dont 10% de T.V.A.