

Dessert



Millefeuille caramélisé du Chef, sauce au beurre salé

14
€



Macaron à la liqueur de coquelicot, litchis et framboise

16
€



Ananas Victoria en millefeuille de sorbets

14
€

Starter



Langoustines croustillantes, chou patchoi, velouté au gingembre

28
€



Millefeuille d'artichauts et betteraves rouges, chair de crabe

22
€



Foie gras de canard cuit en terrine, macaron au confit de violette

28
€

Main Course



Plancha de lotte et saumon, tagliatelles fraîches, fondue de tomates au basilic

32
€



Duo de langoustines au foie gras poêlé, jus de viande perlé

36
€



Côte de veau cuite doucement au poêlon, macaroni gratiné au parmesan

38
€