

Le Chef et son équipe ont le plaisir de vous accueillir dans leur établissement.

# MENU « LA GOURMANDISE ÉLABORÉE »

#### Amuse-bouche

## Belle langoustine, crème de laitue

Récolte des jardins de la mer

#### L'encornet farci, anchois frais

À cru, ajo blanco, bouillon d'amandes douces, colatura

## Truite confite de Stéphane Heinis

Beurre de livèche au génépi

### Sole pochée au champagne, caviar Osciètre

Comme un « fish and chips » à la pistache

#### Homard bleu au beurre de Madame

Bisque infusée aux feuilles de tagète, tomates de Didier Pil

#### Ris de veau croustillant

Velours de basilic, curry d'herbes fraîches

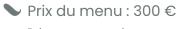
#### Fraise Anaïs

Sorbet au fromage blanc parfumé au combava, jus de fraise

## **Cerise Burlat**

Crème glacée à l'amande, cerises poêlées au kirsch

## Mignardise



## MENU « LA GOURMANDISE CONCENTRÉE »

#### Amuse-bouche

## Belle langoustine, crème de laitue

Récolte des jardins de la mer

## Truite confite de Stéphane Heinis

Beurre de livèche au génépi

## Filet de bœuf de la ferme des Belles Robes

Cassis, jus d'un bourguignon à la gentiane

#### Fraise Anaïs

Sorbet au fromage blanc parfumé au combava, jus de fraise

#### **Cerise Burlat**

Crème glacée à l'amande, cerises poêlées au kirsch

## Mignardise

➤ Prix du menu : 200 €

Boissons non comprises

# À LA CARTE

# ▼ ENTRÉES

Jus de veau encré à l'anchois

Truite confite de Stéphane Heinis	55€
Beurre de livèche au génépi	
Fine tranche fumée à la crème crue	
Belles langoustines	80€
Poêlées au plancton, crème de laitue et récolte des jardins de la mer	
Pochée, en salade, oreilles de cochon	
À cru	
<b>Encornets farcis</b>	45 €

## ► PLATS

Ris de veau croustillant	105€
Velours de basilic, curry d'herbes fraîches	
Bouillon de tête de veau aux algues	
Filet de bœuf de la ferme des Belles Robes	110 €
Cassis, jus d'un bourguignon à la gentiane Comme un tartare, navets fermentés à l'hibiscus	
Homard bleu au beurre de Madame	130 €
Salpicons en gelée de tomate de Didier Pil	
Bisque infusée aux feuilles de tagète	
Sole de nos côtes pochée au champagne	110 €
Chou pointu caraflex du jardin de Simone, caviar Osciètre	
Goujonnette à la pistache	
► FROMAGES	
► FROMAGES À la coupe	35 €
	35€
À la coupe	35€
À la coupe Pousses de salade et condiments	35 €
À la coupe Pousses de salade et condiments  DESSERTS	
À la coupe Pousses de salade et condiments  DESSERTS  Soufflé au chocolat grand cru	
À la coupe Pousses de salade et condiments  DESSERTS  Soufflé au chocolat grand cru Crème glacée au cacao	40€
À la coupe Pousses de salade et condiments  DESSERTS  Soufflé au chocolat grand cru Crème glacée au cacao Fraise Anaïs	40€