

CELEBRATION MENU

Amuse bouches

Squid ink bread

Vermouth bombon

Cured egg yolk tart and caviar

Beet, crème fraîche and anchovy sandwich

Tapioca and steak tartare

Smoked eel fritter

Homemade bread and butter selection

(s) Cucumber gel, cockles and codium seaweed crisp

(s) Frozen Vichyssoise with trout roe

(s) Zucchini flower stuffed with crayfish and crayfish emulsion

(s) Macaroni " Surf and turf" , lobster and foie gras

(m) Celeriac carbonara

(m) Red shrimp with pil-pil of hake

(m) Sea bass with beurre blanc and caviar

(m) Glazed sweetbreads with crispy nori seaweed

Cheese selection

Cucumber sorbet, basil sauce and lemon foam

Cacao bean in its origin

155 euros

(price per person, the same menu will be served per table)

Wine selection: 90€ (price per person)

EARTH AND SEA MENU

Amuse bouche

Squid ink bread

Vermouth bombon

Cured egg yolk tart and caviar

Beet, crème fraîche and anchovie sandwich

Tapioca and beef tartare

Smoked eel fritter and plankton mayonnaise

Homemade bread and butter selection

(s) Frozen vichyssoise with trout roe

(s) Zucchini flower stuffed with crayfish and crayfish emulsion

(m) Macaroni " Surf and turf" , lobster and foie gras

(m) Grilled red mullet with bouillabaisse

(m) Beef in ashes from wineyard

Cheese selection

Cucumber sorbet, basil sauce and lemon foam

Cherry tree Sherry Cask

105 euros

(price per person, the same menu will be served per table)

Wine selection: 70€ (price per person)

Our menus can be adapted to food allergies or intolerances.

If you would like to order *a la carte* you have to select a starter, main course and dessert

(s) starter: 37€; (m) main course, 42€; dessert, 27€

All prices include VAT and are price per person

VEGETARIAN MENU

Amuse bouches

Crispy green olive

Vermouth bombon

Tart of cured yolk

Beet, crème fraîche and pistachio sandwich

Nori seaweed and sesame snack

Morel fritter

Homemade bread and butter selection

(s) Frozen Vichyssoise

(s) Zucchini , zucchini flower in tempura and watercress beurre blanc

(m) Vegetables from our garden... with vegetable vinaigrette

(m) Roasted leeks in green sauce and crunchy shiso leaf

(m) Celeriac carbonara

Cheese selection

Cucumber sorbet, basil sauce and lemon foam

Cherry tree Sherry Cask

105 euros

(price per person)

Wine selection: 70€ (price per person)

MENU CELEBRATION

Amuse bouche

Pain à l'encre de seiche

Bonbon vermouth

Tartelette de jaune d'oeuf et caviar

Sandwich de betterave, crème fraîche et anchois

Tapioca et tartare de boeuf

Beignet d'anguille fumée et mayonnaise au plancton

Pain artisanal et jeu de beurres

(e) Gelée de concombre, coques et algues codium croustillantes

(e) Vichyssoise glacée aux oeufs de truite

(e) Fleur de courgette farcie à la langoustine avec émulsion de langoustine

(e) Macaroni " Terre et mer" , homard et foie gras

(e) Carbonara de céleri-rave

(p) Crevettes rouges et pil-pil de colin

(p) Bar au beurre blanc et caviar

(p) Ris de veau glacés et algues nori croustillantes

Sélection de fromages affinés

Sorbet au concombre, coulis au basilic et mousse au citron

Fève de cacao dans son origine

155 euros

(prix par personne, un menu unique pour toute la table)
Sélection de vins: 90€ (prix par personne)

MENU TERRE ET MER

Amuse bouche

Pain à l'encre de seiche

Bonbon vermouth

Tartelette de jaune d'oeuf et caviar

Sandwich de betterave, crème fraîche et anchois

Tapioca et tartare de boeuf

Beignet d'anguille fumée et mayonnaise au plancton

Pain artisanal et jeu de beurres

(e) Vichyssoise glacée aux œufs de truite

(e) Fleur de courgette farcie à la langoustine avec émulsion de langoustine

(p) Macaroni "terre et mer" , homard et foie gras

(p) Rouget à la braise et bouillabaisse

(p) Filet de bœuf en croûte de sarment de vignes

Sélection de fromages affinés

Sorbet au concombre, coulis au basilic et mousse au citron

Cerisier Sherry Cask

105 euros

(prix par personne, un menu unique pour toute la table)

Assortiments de vins: 70€ (prix par personne)

Notre offre peut être adaptée pour tenir en compte les allergies ou d'intolérances.
Si vous préférez choisir à la carte, il est impératif de sélectionner une entrée, un plat principal et un dessert. (e) entrée, 37€; (p) plat principal, 42€, dessert, 27€
Prix TTC et prix par personne

MENU VÉGÉTARIEN

Amuse bouches

Olive verte croquante

Bonbon au vermouth

Tartelette de jaune d'oeuf

Sandwich à la betterave, crème fraîche et pistache

Algue nori croustillante et sésame

Beignet aux morilles

Pain artisanal et jeu de beurres

(e) Vichyssoise glacée

(e) Courgette, fleur de courgette en tempura et beurre blanc de cresson

(p) Légumes de notre jardin... et vinaigrette de légumes

(p) Poireaux rôtis en sauce verte et feuille de shiso croquante

(p) Carbonara de céleri-rave

Sélection de fromages affinés

Sorbet concombre, coulis de basilic et mousse au citron

Cerisier Sherry Cask

105 euros

(prix par personne)

Sélection de vins: 70€ (prix par personne)