

# MENU

## DÉJEUNER

DU LUNDI AU SAMEDI

2 TEMPS - 38 €

3 TEMPS - 45 €

## DÎNER

DU LUNDI AU  
DIMANCHE

## DÉJEUNER

DIMANCHE

5 TEMPS - 59 €

6 TEMPS - 72 €

## DEMI-PENSION

DÎNER

2 TEMPS - 38 €

ou -10% sur les tarifs du soir

## ENTRÉES

### TARTARE DE CAMARON

Leche de tigre amande, gel au thé chaï, tartare de camaron, citron confit combava amande grillée, gelée corsée de camaron

### FEUILLE À FEUILLE DE LÉGINE ET BANANE

Banane confite et en chips, vinaigre de fleurs. Siphon hollandaise relevé aux épices péi, cromesquis de chouchou et légine

### RAVIOLE DE CANARD TRUFFE VANILLE

Farce inspirée d'un canard à la vanille, consommée de canard et truffe, mousseline de bringelle fumée et vinaigrette sésame miso et truffe

### PÂTÉ EN CROÛTE

Volaille, veau, cochon, sarcive marinés au rhum. Insert dakatine, confit de goyavier, gelée de vin rouge de Cilaos. Déclinaison de mini-légumes en texture

### OEUF IMPÉRIAL ET CLAIR-OBSCUR VÉGÉTAL

Oeuf mollet frit, crémeux poireaux et kombu, crémeux brocolis, tombée de brèdes chouchou dans la tradition, chips de brèdes

## PLATS

### BALLOTINE DE POISSON FARCE FINE CHORIZO

Gnocchi à la pâte de tomates maison, glaçage boucané et sauce charcutière péi, basilic et piment

### POISSON CUIT À L'UNILATÉRAL

Tartelette de riz vénéré, condiment courgette gros piment et charbon. Mousseline de petits pois et haricots noirs, éclats de haricots noirs, sauce genevoise et confit de fruits rouges

### PAUPIETTE MODERNE DE VOLAILLE BIO

Farce fine gingembre champignons thym citron, sucrine en texture, glacé d'un condiment acidulé, rougaille pomme concombre et voile de concombre, béarnaise au gin péi

### FAUX FILET DE BOEUF

Travail autour du maïs, en polenta et espuma. Echalottes et pommes confites. Raclette péi fumée et jus corsé

### CAMARON ROLLS *Uniquement le midi*

Brioche fondante aux agrumes, mayonnaise mangue-curry, vinaigrette de camaron, chou lactofermenté et tempura de camaron

### SUCRINE GARNIE *Uniquement le midi*

Crémeux d'avocat, poulet croustillant, tomates cerises rôties, légumes du moment grillés, vinaigrette citron-miel-gingembre, croûtons

## DESSERTS

### FRAISE EN FRAÎCHEUR

Biscuit amande, marmelade fraise, ganache verveine, ganache montée chocolat blanc, voile fraise, granola miel péi, tuile aux herbes

### TARTELETTE CHOCOLAT DAKATINE ET DULCE

Gavote au chocolat noir, crémeux dulce dakatine, mousse légère au chocolat, granité café, gel café cacao et tuile cacao

### FENOUIL KIWI ANETH

Condiment fenouil kiwi aneth, lime curd, gel citron brûlé, meringue, amande, sorbet fenouil kiwi

### SOUVENIR D'ANDALOUSIE

Traditionnelle tarta de queso, compotée mandarine et papaye aux épices, glace vanille bourbon et tuile amande

### FROMAGE, SÉLECTION DU MOMENT



LA PARENTHÈSE

RESTAURANT