

A la carte

Couteaux de mer à l'ail noir collection de concombres de Bruno Cayron <i>Fil Gm</i>	x
Cucurbitacées & gamberro rosso caviar osciètre, jus de pastèque & fraises au yuzu <i>Fil Gm</i>	39 €
Thon en feuilles de courgettes eau de tomate au basilic citron <i>Dec</i>	36 €
Langoustines, pêches & choux raves sabayon de têtes au corail <i>Fil Gm</i>	46 €
Lotte de nos côtes & tofu de foie gras grémolata aux algues, bouillon aux baies de groseilles <i>Dec Fil Gm</i>	56 €
Pagre ou denti suivant nos arrivages beurre blanc à l'anis & abricot <i>Dec Fil Gm</i>	52 €
Pigeon & homard, girolles & artichauts jus de bouillabaisse <i>Gm</i>	69 €
Chariot de fromage affinés	26 €
Fuseau croustillant au basilic citron vert givré <i>Fil Gm</i>	19 €
Pavlova framboises-pistaches & noix de coco <i>Dec</i>	21 €

Dec - Menu Découverte 70 € / Accord mets & vins 30 €

Fil - Au Fil de l'Eau 100 € / Accord mets & vins 45 €

Gm - Grand Menu 130 € / Accord mets & vins 52 €



Le bon menu « A table les soignants ! »

(Si vous choisissez un menu, il doit être unique à tous les convives).