

Menu du déjeuner 40€

POUR DEBUTER,

Burratina et tomates confites au chimichurri,
petits pois, haricots verts, menthe, coriandre,
fruits de saison et tapenade.

OU

Poulpe cuit à basse température
puis saisi à la plancha, *guacamole et sauce cocktail.*

POUR SUIVRE,

Poisson de pêche imprévu,
Jus d'une bouillabaisse, sabayon rouille et légumes du moment.
OU

Épaule d'agneau confite
puis nappée de moutarde aux épices,
girolles sautées à cru et jus au curry français.

POUR CLORE,

Fruits du moment en « *presqu'île* » flottante,
coulis de fruits rouges et sorbet citron vert au poivre de Sichuan,
OU

L'ami Caouette, le retour ...
déclinaison autour du chocolat, cacahuètes et baies de Batak,
sorbet chocolat Batak.

Menu du déjeuner 40€

POUR DEBUTER,

Burratina et tomates confites au chimichurri,
petits pois, haricots verts, menthe, coriandre,
fruits de saison et tapenade.

OU

Poulpe cuit à basse température
puis saisi à la plancha, *guacamole et sauce cocktail.*

POUR SUIVRE,

Poisson de pêche imprévu,
Jus d'une bouillabaisse, sabayon rouille et légumes du moment.
OU

Épaule d'agneau confite
puis nappée de moutarde aux épices,
girolles sautées à cru et jus au curry français.

POUR CLORE,

Fruits du moment en « *presqu'île* » flottante,
coulis de fruits rouges et sorbet citron vert au poivre de Sichuan,
OU

L'ami Caouette, le retour ...
déclinaison autour du chocolat, cacahuètes et baies de Batak,
sorbet chocolat Batak.