



Menu

64€

4 Services

DÉGUSTATION

L'AMUSE-BOUCHE
L'ENTRÉE
LE POISSON OU LA VIANDE
LE DESSERT

OU

Menu

82€

6 Services

DÉGUSTATION

L'AMUSE-BOUCHE
L'ENTRÉE
LE POISSON
LA VIANDE
LE PRE-DESSERT
LE DESSERT

L'Amuse-bouche

Le couteau, sudashi et huile d'olive

L'Entrée

La tomate comme une piperade et bellota

Le Poisson

Le thon rouge des Sables-D'Olonne au barbecue,
millefeuilles de légumes, émulsion scarmoza

La Viande

L'agneau de lait des Pyrénées, saveurs du Moyen-Orient

Le Pré-dessert

Le Dessert

Comme un abricot, curry noir et framboise

Servi au déjeuner le samedi et jours fériés
Servi au dîner du mardi au samedi





Les entrées

La tomate comme une piperade et bellota	15 €
La paëlla à notre façon	15 €
L'émulsion de pommes de terre, kasha, oxalis	15 €

Les plats

Le thon rouge des Sables-d'Olonne au barbecue, millefeuilles de légumes, émulsion scarmoza	35 €
L'agneau de lait des Pyrénées, saveurs du Moyen-Orient	35 €
Le homard bleu de la tête à la queue, légumes d'été	59 €

Les fromages et desserts

L'assiette de fromages AOC	15 €
Comme un abricot, curry noir, framboise	15 €
Myrtilles, tagète, sucre des Aztèque, croustillant Muscovado	15 €

Servi au déjeuner le samedi et jours fériés
Servi au diner du mardi au samedi

