

MENU "COULEURS, TEXTURES ET SAVEURS" 360 €
(Menu servi pour l'ensemble des convives)

L'huître en nage glacée transparente

L'huître est posée sur une purée d'huîtres et servie avec son eau de mer en gelée.

Homard bleu « cuit » en vapeur froide

Tartare de homard cuit à la vinaigrette de homard, carpaccio de homard, galette croustillante au corail de homard, le tout parfumé avec une vinaigrette de homard.

Bar en écailles grillées aux épices douces

Filet de bar épais, grillé sur la peau avec les écailles. Accompagné de champignons, de côtes de bettes et d'un fumet de bar infusé à la vanille et aux épices douces.

Caviar et grosse asperge verte, l'œuf en sabayon fumé

Grosse asperge verte pochée servie avec du caviar et un sabayon au beurre fumé.

Foie gras de canard poêlé, « bouillon-infusion », saveurs amères

Foie gras de canard poêlé servi sur un lit d'endives braisées, accompagné d'un canon d'endives braisées farci de « kumquat » confit au vinaigre.

Bouillon de canard infusé à la betterave rouge et au thé vert du Japon « Genmaicha ». Riz croustillant, sel de Guérande et pousses de betteraves rouges.

Soupe d'artichaut à la truffe noire, brioche feuilletée aux champignons et beurre de truffe

Soupe d'artichaut à la truffe noire, lamelles de truffe noire et copeaux de parmesan. Brioche feuilletée aux champignons et beurre de truffe tartiné.

Selle, carré et épaule d'agneau « terre-mer », quelques gnocchis et « échalote noire »

Selle d'agneau piquée aux « couteaux » et rôtie. Carré d'agneau rôti sur une purée d'échalote noire. Epaule d'agneau comme à la Champvallon. Coulis de cresson et salicornes. Gnocchis de pommes de terre poêlés et fèves étuvées au beurre. Jus court.

Légumes...

Fan à base de « Dashi » et avocat grillé.

Betteraves rouges, betteraves jaunes, carottes orange et carottes blanches en serpentins étuvés puis poêlés. Navets longs en serpentins marinés. Pousses d' « Oxalys » verte et pourpre.

Fromages affinés

Des rhubarbes et des fleurs

Gelée de rhubarbe et de fleurs de capucines ; berlingot de rhubarbe garni de sa compotée ; sorbet rhubarbe ; croustillant de poivre mignonnette ; infusion de capucines.

Boule noire

Il s'agit d'une sphère en chocolat noir garnie d'une confiture d'ananas, d'une brunoise de mangue et d'aloë vera, d'un sorbet « banane-fruits de la passion » et d'un coulis de mangue chaud.